GALLO

LE VENTI

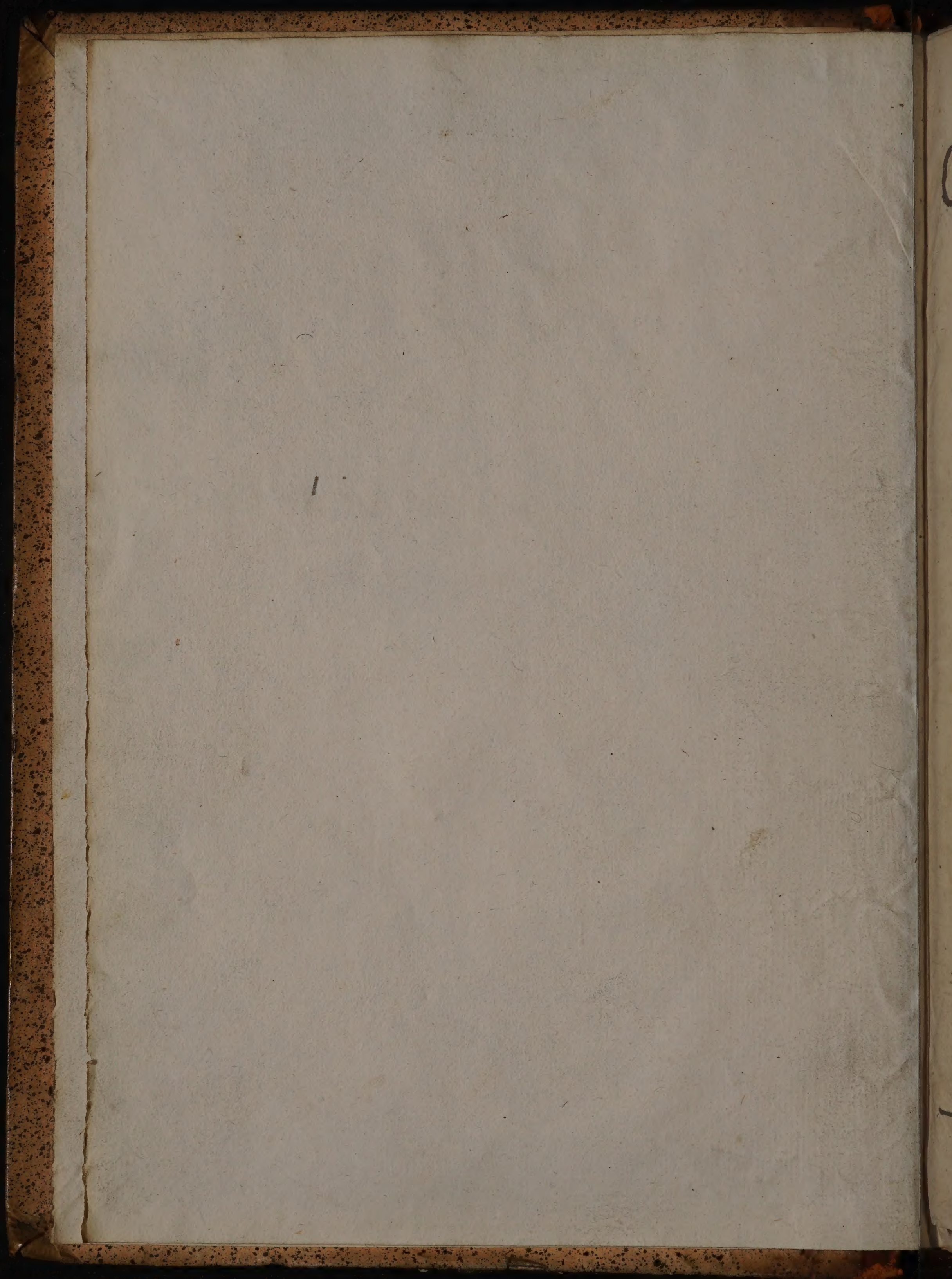
GIORNATE

DELL'AGRICOL









LE VINTI GIORNATE DELL'AGRICOLTVRA.

ET DE' PIACERI DELLA VILLA.

DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO.

Nuouamente ristampate, & ricorrete: Con le figure de gli stromenti, che s'appartengono all'essercitio d'vn vero, & perfetto Agricoltore.

Et con due Tauole copiosissime: vna delle dichiarationi di molti vocaboli Bresciani, & l'altra delle cose più notabili, che nell'Opera sono sparse.



IN VENETIA, M. DC. XXVIII.

Appresso Ghirardo Imberti.

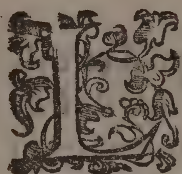


A I L E T T O R I,

AGOSTIN GALLO.

HAuerete ſin'hora veduto benigni Lettori, nelle altre edittioni dell'opera mia de l'Agricoltura quanto io ſia ſtato ſollecito inueſtigatore di tutti quei più vtili ſecreti, che per beneficio voſtro hò potuto trouare in queſta coſi gioueuole, e coſi honorata profeſſione. Hora ſe mai in parte alcuna ſatisfeci ai deſideri voſtri, ſpero che maggiormente reſtarete ſatisfatti nelle ſette Giornate, che di nuouo vi preſentò fra queſte vinti. Conciosia, che nel Ragionamento ſolo delle Api, de' Caualliери della ſeta, & delle coſe ſtrauaganti, ritrouarete tanti ſecreti, che mai (al creder mio) non vedeſte in alcun'antico, o moderno Auttore: i quali non come Filoſofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleſo. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredici Giornate, che altre volte publicai, i quali conoſcerete doue ſarà il ſegno di queſta picciola ſtella*. Diamo adunque di tutte queſte coſe la gloria all'infinita bontà d'Iddio donatrice di tutti i beni, & degnateui di amarmi, poi che ſin'hora non hò ricuſato fatica alcuna, nè perdonato à qual ſi voglia ſpeſa, per giouare à tutti coloro, che ſi vorranno ſeruire di queſta mia opera nello ſtato, ch'io la dono al mondo. State ſani.

ARGOMENTO, DI TVTTA L'OPERA.



A prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare, & come si hanno ad ordinare, & lauorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratare i campi e dello abbrucciarli.

La terza delle viti, e del modo di piantarle, & alleuarle

La quarta del vendemiare, del fare i vini, del conseruarli, di ridurre i guasti in buono esser, & delle caneue, o cantine.

La quinta del fare i giardini, de piantarli, & incalmarli con più sorti di frutti.

La sesta de gli horticelli vaghi, & di vtilità.

La settima aggiunta del gouernare i cedri, i limoni, gli aranci, gli Adami, & altre piante tali.

La ottaua del canape, de i guadi, della roza, del pergolino, del ruso della maggiorana, e del fare diuersi ogli.

La nona aggiunta di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.

La decima di più ricordi conuenienti all' Agricoltura, & all'habitare in villa.

La vndecima de i vitelli, de i giouenchi, de i buoi, delle vacche, de i formaggi, & d'altre cose di latte, co i rimedi per le infirmità loro.

La duodecima delle pecore, delle capre, & de' lor parti con la cura delle infermità loro.

La decima terza aggiunta de i caualli, & delle caualle di buona razza, & del modo di guarire i lor mali.

La decima quarta aggiunta de gli Asini, & de i Muli.

La decima quinta aggiunta del gouernar le Api, & di tutto quel che appartiene a questa cognitione.

La decima sesta aggiunta del i caualliери, ò Bacchi, ò Vermi della seta.

La decima settima aggiunta di quanto deue far l' Agricoltore di mese in mese.

La decima ottaua, che è meglio habitar nella Villa, che nella città.

La decima nona dell' vccellare, & del cacciare, & d'altri spassi tali.

La vigesima essalta i piaceri della villa, l' Agricoltura, e i nobili Bresciani che l'essercitano con buona intelligentia.

TAVO-

TAVOLA DE I VOCABOLI, CHE

Potrebbono esser oscuri da alcuno.

A



Ra è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie.

Antane sono quelle herbe, che la falce ri duce nel tagliarle in linee.

B

Benaccia è quella, con laquale si conducono le vue ne i tinacci.

Bosie, sono le pionature sottili di legno, che escono dalla piona, ò pionino, ò pialla.

Branca, è quella quantità di herbe, ò di lino; ò di altra cosa, che si ricene in mano.

C

Caneua detta da molti cantina.

Caretta di due ruote è quella che con vn paio di buoi, ò con vn caual lo conduce per lo campo la terra ca uata nello abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fattore il qual gouerna i campi, & i lauoratori.

Cauezzo è l'hasta di sei braccia, doue misuriamo la terra, & altre cose.

Colla è quella terra arata frà dui solchi maestrali detta da altri vanc-za, ò porca.

Coppo per misurare i grani, è il quarto à misura di vna quarta

Criuello è qvello col quale si nettano le biade, & quello che è di ferro si criuella la terra.

Cuneo di ferro, ò di legno è quello, che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

E

Rpice di tre legni di quattro braccia l'vno con denti dieci, ò vndeci di ferro per ogni legno per tirare, e minucciar benissimo la terra arata.

F

Iocchello è simile alla fiocca, ò messora con laquale si tagliano le biade, detta altroue falce, et falcino.

Frumentata è mescolanza di frumento, di segala.

G

Grate di vua, sono le graspe, ò graspi.

I

Vgero è la misura nostra della terra, detta volgarmente piò, à Padoua campo, a Mantoua biolca, a Fiorenza tornatura, & a Turino giornata.

L

Linosa è la semenza che produce il lino.

Lora è quel vaso che si pone sopra i vaselli, per lo quale passa il vino che vi entra.

Lota è quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre, ò quattro dita & largo un palmo, ouero vn piede.

M

M*Assaro è quello che piglia da la uorare campi, & parte i frutti col patrone.*

Mazza di legno è quella con la quale si spezza i legni, & caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro è simile alla cazza, ma è forato.

P

P*Ala di legno è quella, con la quale si purgano le biade nel trarle contra al vento.*

Podette, & podettino sono per potar le viti, & conciar gli arbori detto altroue pennato.

Q

Q*Varta è la misura delle nostre biade: ne vanno tre allo staro Cremonese, sei al Venetiano, noue al sacco Mantouano, & dodici alla nostra soma.*

R

R*Anfioni sono i rami tronchi de i frusconi che sostentano le viti, accioche i pampini possan'attaccar si di mano in mano, secōdo che van no crescendo.*

Redabolo di asse è da spárger le biade al Sole, & per adunarle: & essendo di ferro, è per mouer le grasse dal fondo dell'acque correnti. Vogliono per l'ordinario esser lunghi vn braccio, & larghi quattro oncie, fino a sei.

Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calor della stalla diuien poi muffolente.

Risia è quella parte del fieno troppo maturo, ò mal'ordinato che auanza gli animali.

S

S*Edaccio è quello col quale si sedaccia la farina burattata.*

Solchi maestrali sono quelli, che sono tra vna colla, & l'altra, accioche le acque trascorrino, & non restino sopra quelle.

T

T*Auelle sono le scorze, doue dentro giacciono i grani de legumi dette d'altri baccelli.*

Tibiare il fare andar fuor i grani dalle paglie.

Tine, & tinacci sono vasi per farui bollir i vini.

Torcolo è machina grande per cauar i vini dalle vue, & l'oglio dal le oliue.

Traina è stromento d'vn'asse grossa, ma sottile dinanzi, lungo braccia due, e mezzo, & largo vno, & mezo, col quale si conduce con un paio di buoi la terra mossa dalle ripe per quattro, ò sei cauezzi dentro del campo, & si fa quattro uolte più opera, che non si fa con la carretta di due ruote.

Z

Z*Olla è glebba, cioè quella terra, che si troua in pezzi duri, & secchi dal Sole.*

TAVO-



TAVOLA
DELLE COSE
PIV' NOTABILI.

A

TAVOLA.

Q

R

coltí-

Loro

IL FINE.

DELLA MISVRA DEL NOSTRO IVGERO O PIO DI TERRA.



Vesta riga —————————— è la lunghezza dell'oncia, con la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, le fabriche, & altre cose, adoperandoui il palmo, il brazzo, & il cauezzo.

Il palmo è lungo oncie sei.

Il braccio è lungo oncie dodeci.

Il cauezzo è lungo braccia sei.

La tauola di terra è lunga dui cauezzi, & altro tanto larga.

La pertica di terra è lunga cauezzi vinti, & larga cinque, ouero lunga vinticinque, & larga quattro, laquale fa vinticinque tauole.

Il iugero, ò piò nostro di terra è lungo cauezzi vinti, & altro tanto largo ouero lungo cento, e largo quattro, ilquale fa quattro pertiche à vintcinque tauole l'vna, che sono tauole al iugero, ò piò come ho detto.

Della mesura de' nostri grani.

La soma di frumento è quarte dodici. La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quattro stopelli. Laqual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinario trecento cinquanta libre Genouesi, & di Venetia ducento trentatre alla grossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

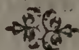
La nostra libra è di oncie dodeci di Genoua, & alla grossa di Venetia, è solamente oncie otto. Et il peso nostro è di vinticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo è giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna, Et cosi la libra è giusta con la sua.



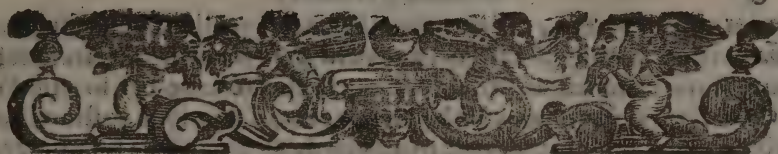
PROEMIO
DI M. AGOSTINO GALLO.
NOBILE BRESCIANO.
Nelle ſue Vinti Giornate dell'Agricoltura, & de' piaceri della Villa.





VANDO io vò fra me ſteſſo conſiderando quanto ſia nobile, & eccellente, & quanto gioconda, & neceßaria l'Agricoltura à noi mortali: molto mi marauiglio, onde naſca, che da coſi pochi nobili ſia ſtimata, & eſſercitata. Perciochè ſe riguardiamo l'antica ſua origine, che è il fondamento della nobilità; trouere mo Iddio hauerla da principio iſtituita, & data al primo Padre noſtro Adamo; quando hauendolo creato à ſua imagine, & formato di terra, lo poſe nel delitioſiſſimo Paradiſo terreſtre, acciochè operaſſe, (come dice la diuina Scrittura) & lo cuſtodiſſe; nel quale egli doueua ſenza dubbio compiacerſi con grãdiſſimo contento. Laonde, ſe bene meritò di eßerne ſcacciato, rimaſe però per diuina miſericordia, con eßo lui la dolce Agricoltura, come compagna; acciochè, oltre il viuer neceſſario, li fuße refrigerio, & traſtullo nelle ſue graui, & acerbe calamità, dateli per penitentia del commeßo fallo. Eſſendo adunque queſta benedetta arte la più antica, la più giuſta, & la più vtile di tutte l'altre: per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la praticano, non l'apprezzano, & non la eſſaltano; viuendo ſpecialmente (come per lei ſi viue) lõtani dalle ambitioni, dalle cupidità, &

dalle vane occupationi? Et però degnamente si possono chiamar felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei, che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar opera ad altre attioni: conoscendo per esperientia, non esser altro diletto maggiore di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, de' loro giardini, & de' loro campi. Come ben furono per li passati secoli Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad essercitarla: vedendo chiaramente esser differentia grandissima tra quell'altra, trauagliosa, & pericolosa vita: & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egli è pur cosa mirabile il vedere da vna semenza vscire tanto numero di grani; da vna sottil verga grossissimi alberi: & da vn tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la marauiglia, il considerare l'interna virtù di qualũque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro, & quindi salendo più alto con la mẽte, scorger, che colui, che semina, incalma, che adacqua ingrassa, & in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia, che noi vediamo, ma Iddio è quel solo, che produce, accresce, multiplica, & mantiene ogni cosa, che ci nasce, & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per laqual cosa considerando io AGOSTINO GALLO, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sostentatione dell'humano genere, & hauendone io da' primi anni della giouentù, fino ai settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza, hò pensato per giouare al Mondo in quel poco, che posso, di publicare vn ragionamento fatto tra alcuni nostri Nobili, nella dilettevole Villa del Borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà uedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si caua dal coltiuare la terra, laquale, come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fà conoscere anco, che il Signore Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobile animo in coltiuarla.



LA PRIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO. NOBILE BRESCIANO.

Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vincenzo Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarli, & coltiuarli.



NEL Territorio Bresciano copioso di amene, & delitiose Ville, si troua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carrato; doue come in vn ridutto pieno di ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentilhuomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano per godersi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per M. Giouan Battista Auogadro, fù all'hora non men dell'altre volte certamente riceuuto. Doue, poiche alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero a sedere nel vago Giardino sotto vn gran pergolato; & dopò alquanto silentio. M. Vincenzo, pigliando le parole, cominciò a dire.

Questo M. Vincenzo non è il famoso Filosofo, ma è quello, che ha pochi pari nell'Agricoltura.

Veramente quanto più io miro questa Villa, & questo sito, & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista tanto maggiormente hò da portarui vna dolce inuidia; vedendo massimamente la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitandoui intorno all'Agricoltura mercè della molta intelligentia, che hauete di tal'arte. Ma considerãdo, che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemẽte se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione, non posso se nõ pregarui

che per vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in così nobil professione, accioche per l'auuenire, io faccia coltiuare i miei campi di altro modo di quel, che hò fatto per lo passato.

Gio. Bat. Quantunque M. Vincenzo mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedendo il vostro desiderio, mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

Vinc. Mi sarà adunque caro, se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione, giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la più importante di tutte l'altre.

Cō quali doti si debbe cōprare vna possessione, & quelle cose che si deono schifare.

Gio. Bat. Voi non v'ingannate pūto. Et però da questo, come da capo cominciando, dico; che a cōprare vna possessione, la prima, & più importāte cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere; percioche quādo ben fusse dotata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tāto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione, conciosia che sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò tēporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspro di duro, ò di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria, ch'ella nō riuscirà debitamēte buona, Ma perche i siti sono diuersi ò piani, ò montani, ò che participano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione, che si troua vnita col colle; percioche essendo da Oriente, ò da Occidēte, ò da Mezo dì, & non verso Tramontana rēderà maggior copia di frutti, che nō farà se tutta fosse piana, ò tutta in colina. Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di oliue, & d'altri albori fruttiferi, sono più accōmodate, & vtili di tutte le altre, atteso che generalmēte rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, nō si cōpri in Villa, ò in altro luogo di mala fama, percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattiui vicini, per liquali infiniti huomini hanno vēduti i lor poderi, & abbandonata l'istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimēte dico, che ogni possessione vuol essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrenti, & di più da quei, che tiranneggiano. Perche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa, per le acque grosse, bisogna continuamente spendere nel riparare: & co i tiranni tutto dì si resta con molto danno. E ben vero, che io lodo quei siti, che sono nō molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, ò d'altre acque, nauigabili percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Simil-

Similmente non si può fallare a comprar vicino alla Città, conciosia che l'entrate per l'ordinario, sono di più valuta di quelle, che si trouano di lontano. Oltra che habitando il patrone nella Città, può andare spesse volte a vedere se i lauoratori lo trattano bene, ò male.

VINC. Tutte le cose, che voi hauete dette sono d'importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fu importantissima. Percioche quãto più sono veduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del padrone ingrassa il cauallo. *Prouerbio.*

GIO. BAT. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamente in aria doue si ha da far ragione di giorno in giorno con la morte, benche sia fertile, nè sterile, ancora, che sia in buon aere, ma si debbe inuestigar benissimo, che sorte di vẽti vi regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello, ch'ella accetta, o sprezza per natura. Cosa veramente importantissima, perche chi non mira, & non considera ben bene questo, mai diuerrà buono Agricoltore.

VINC. Stando che quì consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni, percioche non solo ve ne sono di mediocri, di buoni, di ottimi, ma anco di cattiui, di peggiori, e di pessimi. *A conoscere le diuersità de terreni.*

GIO. BAT. Si hà da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti come in piano, in colle, in mõte, e in valle, & che ciascuno può hauer sei qualità di terreno, cioè grasso, & magro: raro, & spesso: humido, & secco, & che quãto più si trouano mescolate queste qualità: tãto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde fra i tristi sono peggiori, ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti, i quali sono da rifiutar sẽpre, come terreni ingrati maligni, e pessimi. E però si conosco no i buoni qñ per natura, & nõ p arte del bẽ coltiuare, ò dell'ingrassare producono belli arbori, morbide biade floride herbe, & ottimi frutti.

Ancora si conoscono, quando non sono arati, ò seminati, ò altramente coltiuari, & che vi si veggono gramigne, e buli, rumici, trifoglio, galba, & malua, fra le quali herbe non ve n'è poi alcuna, che dia maggiore inditio di bontà del trifoglio.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa che calcãdolo di mã in mano secondo che si getta dentro, se ne auãzerà fuori dapoi, che ella sarà piena, qsto sarà pfetto da frumẽti, ma se vi entrerà vgualmẽte tutto sarà buõ per viti, & pascoli. Et se per caso mãcherà nell'empirla, tanto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, o nò, nel pigliare vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermẽte, percio-

che ritrouandola tenace, & grassa nel palparla cõ la mano, vi si attaccarà, come se fusse pece, & più gittãdola a terra, e non spargendosi quel terreno si farà conoscere con queste due proue, ch'egli è di buona tempra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, o nò: piglisi vna zolla in quella parte doue più si sospetta, & põgasi in vn vaso di acqua dolce, & disfatta ch'ella sarà, si facci passare quell'acqua per vn panno di lino, e si gusti dapoi che sarà diuenuta chiara; percioche quale sarà il sapor suo, tale sarà anco quel terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benche sia cosa difficile a conoscerli tutti; nõdimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancora i migliori come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera noua, & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni, eccetto se fussero lamini, ò paludosi perche in quel caso valerebbono poco, vero è che io lodarei a fare il saggio di pezzo in pezzo, con la vanga, cauando in diuersi luoghi per veder quanto sono alti di polpa quei terreni, & se hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) o ghiara, che padisca l'acqua: percioche ve n'è, che chiamiamo ghiarone, ilquale a pena si può trapassare, ò cauare co i picchi bene accialati. Et questi saggi sono d'importanza; per esserui de' campi, che non pur si vedono cattiui, ò poco boni nella superficie loro, mà de gli altri ancora, che paion' buoni, & che sono sotto pieni di varie sorti pessime. E tanto più è vero questo quanto che vi è gran differenza in bontà da vn iugero di terra all'altro da vna pertica all'altra, e da vna tauola all'altra.

Iugero, e la misura dei poderi, e possessioni.

Che è migliore la possessione adacquata che senz'acqua.

Lodo poi, che più tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche adacquandosi abondantemente (essendo buona di fondo, bene vguale, ben quadrata, & ben coltiuata) è quasi impossibile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fà di tutte l'altre. Conciosia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, & dell'altre cose col soccorso dell'acqua, che hauer tai frutti ne i campi che seccano nel gran caldo.

Che si cõpri la possessione vnita.

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione vnita, percioche oltra ch'ella si vede da capo à i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nell'acquarla, nel quadrarla, & nel piantarla. Et più dico, che si può meglio lauorare con vn solo aratro, & carro, quaranta iugeri di terra vniti, che vinticinque, che siano in diuersi pezzi, & lontani in più contrade.

Di quei che nõ vogliono cã

VINC. Sempre hò desiderato d'apprezzare la mia di Pompeiano, mà per mia mala sorte, mai non hò potuto far partito quanto si voglia

largo

largo a coloro, che mi dourebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommodarmi. De' quali alcuni restano per sola dapocaggine, & altri acciecati dalla inuidia.

biaue i cãpi co[illegible] cini.

Gio. Bat. Seguitando pure come debbono essere le possessioni belle da vedere, commode nel coltiuare, & che rendano maggior copia di frutti: dico, che si quadrino di pezzo in pezzo non più lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, di vinticinque; facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato li arbori, i quali siano più tosto salici, che albare; Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, & così l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lunghe, grosse, & in quantità. Vero è che la salice non viene, nè si mãtiene, se non nel buon terreno, ò che sia humido, & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che le possessioni si cãle quadrata, che i cãpi habbiano into no i fossi, et arborati più tosto di salice, che di albara.

Poi non si piantino mai onizzi intorno a i cãpi, che si arano, & massimamente da Mezo dì, da Oriẽte, o da Occidente, atteso che per la loro malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei ligumi, lini, ò migli tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamẽte bene a i prati, che mai nõ si rompono; percioche quell'herbe vengono più belle sotto à quella parte, doue l'õbra arriua, che nõ fanno nel resto, oltra che le foglie loro rẽdono di buona grassa, quãdo son ben marcie, e sparse sopra q̃i luochi.

Che nõ si pongano gli onizzi, se non attorno a i prati.

Vinc. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

Gio. Bat. Perche se il campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo come l'acqua è giunta a mezo douendosi adacquare l'altra meta, conuien che quella parte già adacquata riceua altretanta acqua, infino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che s'egli fusse in dui pezzi, adacquato che fosse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, e si ponerebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascun pezzo haurebbe solamente il suo bisogno.

Quanto è vtile il fare i cãpi curti.

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano, essendo lunghi cento, cento cinquanta, e più cauezzi? I quali, se fussero in tre, ouero quattro pezzi (cioè, alla rata come ho detto sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene; egli l'acetta sempre per buona madre; ma quanto più la tiene addosso, tanto maggiormente la proua per pessima matregna. Percioche la troppa acqua sempre rende freddi, e sporchi, & duri tutti i terreni, & etiandio fa smarrire molto la grassa, menando la parte altroue, & parte cacciandola ogni hora sotto terra. Oltra, che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tãto di quello, che fa vn'altro luogo, mà

Quanto danno fa al campo la troppo acqua.

Il beneficio che sẽte il cãpo curto nel l'adacquarsi.

ancora abbassandosi di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commodamente quella terra fino a mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cento, e più cauezzi, mai le carrette sono condotte a i luoghi; che sono in mezo, onde non è poi marauiglia se vi fà valle per l'aratro, che ne conduce via sempre, & mai ve ne ritorna, se le acque innondano quelle valli.

Il beneficio che ha il campo curto nel carettiare.

Ancora, si come vn cãpo lungo cauezzi cento, non hà se nõ due ripe, cosi facendolo in tre pezzi, ne haurebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperientia si vede, che passando l'aratro dall'vna riua all'altra, sẽpre se gli attacca la più grassa terra, onde giũto in capo, nettãdolo l'Agricoltore (come sempre fà) ella resta tutta sopra di quella ripa laquale poi ogni tre, o quattro anni, si abbassa, & si cõduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamẽte cagionano i fossi arborati, che vi sono attorno nel curar le grasse di foglie, e di acque intrecciate, che vi entrano quando però siano chiusi, doue l'acqua hauesse da vscire, percioche ella le condurrebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

Il beneficio che sẽtono li buoi ne i campi curti.

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i cãpi curti, vi è ancora, che i buoui lauorano con meno fatica, conciosia, che non pure si allegrano sempre nel giungere cosi dall'vn capo all'altro, ma riposando etiandio mentre che il bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta a fare l'altro seguente solco.

Vin. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi, si lunghi della Villa di Pompeiano, per adacquarsi tanto come si fà; me delibero di ridurli questo verno al modo, che hauete diuisato.

Quãto bene è il leuare i vignali de i cãpi buoni.

Gio. Bat. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, lequali vi rendono più dãno assai, che vtile. Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamente in quei che rendono gran copia di lini, & migli, & piantassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche oltra, che si cauerebbe maggior quantità di vua, e che il vino sarebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, e si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue, & simili arbori. Et questo è la vera perfettione di ogni vero Agricoltore (come hò detto) quando fà produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura.

Il beneficio che hãno i cãpi scoperti.

Vin. Non tanto vi prometto di cauar tutte le viti, & oppij alli detti campi, ma anco gli arbori grandi, che viuono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, e dall'arare per lungo, e per trauerso.

GIO. BAT. Mi piace che conosciate l'importantia dell'arare per lungo, e per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spoluerarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempest:.

VINC. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

Come il padre di famiglia deue hauere l'habitatione accommodata per lui, e per la possessione.

GIO. BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sano, & commodo ampiamente per l'entrare della possessione, facendolo guardare più tosto verso Oriente, ò mezo dì, che verso Occidente, o Tramontana: & massimamente quando queste parti non trapassano l'vna verso l'altra: percioche se i venti che entrano non potessero vscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano, come sempre è quello di Leuante, & mezo dì per cagion del primo Sole, che gioua specialmente nel Verno a scacciar i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, ò almeno non molto di lontano, percioche non può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto più è prossimo, & quello che si patisce quanto più è di lontano.

Che i casamenti siano accommodati per li massari & altri.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la State, e parte per l'Inuerno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tẽpo. Et non manco siano accommodati i casamenti de' massari, lauoratori, malghesi, pecorari, e gastaldi secondo la condition loro: percioche essendo cosi vi veniranno, & habitaranno sempre volẽtieri. Accommodando le stalle per la quantità de gli animali, che vi sono per dimorare in parte, o tutto l'anno. Lequali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori: facendo le finestre à Tramontana, e Mezo dì, o da Oriente, & da Occidente, percioche passando i venti, restaranno più sane d'ogni tempo: facendoui i volti, & non solari, atteso che sarãno sempre più sicure dal fuoco, ma che vi siano più buchi non maggiori d'vn palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tempo del verno ne i fieni, & altre pasture, perche staranno con più humore, & però saranno più che nõ sarebbono senza buchi. Hauẽdo poi fenili sopra tanto grandi, che habilmente vi si possino gouernare i fieni, le veccie, le stoppe, migliarine, fauali, & panicali per lo viuere de' bestiami; Oltre che desidero, che vi si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lungamente letto. Et questo dico per coloro, che ne hanno carestia, percioche non è proportione dallo strame asciutto a quello che è bagnato: nè dal suspeso a quell'altro che è calcato ne i pagliari.

Come vogliono essere le stalle, & i fenili.

Quãto bene è a poner la paglia al coperto.

Appresso stanno ben'i fenili a Mezzo dì con l'hauer dinanzi in lunghezza altrotanto portico, ilquale sia largo vndeci, ò dodeci brac-

cia

cia di dentro da pilastri. Percioche non è di minor commodità vn bel portico, quanto è vn bel fenile; sotto alquale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani, & massimamente al tempo de migli, perche venendo le pioggie, come all'hora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra, che vi si possono tenere, & conseruare i tenacci, & le benaccie, & altri vasi per far vini: & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all'Agricoltura.

Il danno che riceuono i fieni quãdo son senza portichi.

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da quei portichi i fieni, & altri strami nello scaricarli nel pesarli, & nel trarli in terra per dargli a gli animali; Et per contrario il gran detrimento, che riceuono li fieni, quando ne sono priui: percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella parte dal mezo innanzi, che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

VINC. Dapoi che mi hauete così ben diuisato delle necessarie fabriche, che vi hò richieste; desidero che mi ragionate anco delle acque, che conuengono a diuersi siti.

Dell'acque di cisterne, & pozzi.

GIO. BAT. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli le cisterne, per riceuere le acque piouane, poiche sono le più leggieri, le migliori, & le più sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli, & per tutto il piano: i quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, nè alle stalle, ò porcili, & altri luoghi, doue gli animali possano loro nuocere co'l piscio (se non fussero molto profondi) ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la state, nè offesé le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è, che quanto più queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di state calde, di verno fredde, & d'ogni tempo crude.

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, lequali, fuori che ordinariamẽte sono crude, sono però di state fresche, e di verno calde. Ma sono tanto più buone quell'altre, che vengono da i monti, & quanto più discendono da alto, perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Dell'acque de' fõti diuersi de' fiumi de' laghi, & delle paludi.

Parlando parimente de' laghi, de' fiumi, e d'altre acque correnti: dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che d'Istate sono calde, e di Verno fredde. Resta che si come sempre sono cattiue anco quelle, che corrono per le paludi, così sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

VINC. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accà de domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogn'vno sà il suo valore, però mi manifestarete quelle cose, che deue far l'huomo per essercitar ben l'Agricoltura.

Le parti, che debbe hauer l'agricoltore

GIO. BAT. Chi vuol farsi buon' Agricoltore, deue hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla, & la dilettatione continua di conoscere la natura de' campi, ch'egli hà da coltiuare. Percioche questa è cosa di tanta importãza che (come non mi satio di dirla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà ricolto buono. Mà per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche; dico, che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze, percioche chiaramente si vede, che più rende vn picciol campo ben coltiuato, che vn grande il doppio, lentamente lauorato.

Che'l buõ agricoltore nõ prẽda più terreno di q̃l che sono le sue forze.

Quel che dica Magone circa la casa della città.

Ancora se pur egli non vuol vender la casa della città, come essorta Magone Agricoltore eccellentissimo, almeno, non si parta da' suoi poderi, se non rarissime volte, dimorando massimamẽte al tempo del piantarli, dell'adacquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal'auenturati quei campi, di cui il patrone non sà niente di quello, che vi fà bisogno, & che sempre si rimette al voler de' suoi lauoratori. Et però sono da commendar coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione, percioche non tanto acquistano de' secreti da quei, che sono valenti quanto assai volte etiandio da gli altri, che si hanno per ignoranti, poi che si vede, che'l prouerbio non mentisce. Vn sol huomo, nò, ma tutti gli huomini sì sanno ogni cosa.

Prouerbio.

Che l'agricoltor nõ comãdi ad altri quel che può far da se stesso, ne tardi fin dimane ciò che hoggi può fare.

Lodo poi grandemẽte, che egli impari le regole che osserua il buon padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi, ilquale primamente non comanda ad altri quelle cose d'importantia, che commodamente può far per se medesimo, nè mai tarda sin dimane, potendole fare hoggi, conoscendo che'l tardare è quasi sempre danneuole, sì perche il tẽpo, che è tanto pretioso cõtinuamente passa, come anco, perche molte occasioni, che più volte soprauengono contra i disegni, interrõpono tali cose. Ancora ogni sera egli disegna a ciascun della famiglia quelle cose che si hanno da fare il seguente giorno, che quando mancasse di questo bell'ordine, assai volte sarebbono operate confusamente.

Altri belli ordini, che egli nõ mãca di fare.

Appresso non manca a leuare nel far del giorno, & anco più tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officij designati. Mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel lauorar fedelmente, & quali vsano poca discrettione; prouedendo sempre questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come non debbe mai pigliare lauoratori, ò seruitori cattiui, potendone hauer de buoni, benche costassero di più, così si debbe far quanto si può co i non buoni nel sopportarli, mentre è forza fare le cose importanti, & che non si può hauere di migliori.

VINC.

VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, iquali per scacciare con colera i lauoratori, & seruitori, & non trouarne poi de' buoni, nè de' tristi, quando vi bisognano: entrano talmente in dispe ratione, che al fine gittano a terra il mal' auuenturato lauoro.

Quel che il buō padre di famiglia osserua ꝑ farsi ben seruire.

GIO.BAT. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono: accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno seruito. Vsando loro nō meno qualche cortesia nel donarli robbe, o danari, e massimamente à quei che sono poueri, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, e non con robbe, accioche non si lamētino che la cosa sia cara, ò che non sia buona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del pretio corrente, che vn sol quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente coloro, che cercano di arrichirsi con simili persone, percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino, si peggiorano a bei ducati, come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore, ciascuno dourebbe sempre pagare liberamenre tutti i mercenarij. Oltra, cha essi seruono più fedelmente, & non ve ne mancano a tempi necessarij.

Altre amoreuolezze che egli fa co seruitori, & lauoratori.

Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente à quelli, che è obligato; & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per grā necessità, fin che nō sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera via per farsi seruire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discommodando simili persone per ogni cosarella, quando mā giano; ma più volte ancor vi stanno presenti quasi per numerare i bocconi; onde, come passano più di quello, che essi han diuisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispetto a non mā dar attorno i seruitori quando pioue molto, o neuica, e specialmente di notte, se uon per cose importanti; ne anco dice loro mai villania. Et se pur non sono a proposito, li paga prima d'ogni lor' auanzo, & poi li dà buona licentia.

VINC. Poscia che io ho inteso questi buoni documenti, aspetto, che mi ragionate etiandio delle cose importanti, che si debbon fare con i massari.

GIO.BAT. Chi ben vuol coltiuar i suoi campi, debbe acquistarsi vn buon massaro; & farli buona compagnia: non mancando però à sollecitarlo, e massimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi, quando dice qualche parola da suo pari, ò che piglia qualche

cosetta,

cosetta, oltra la parte sua. Percioche, per esperientia si vede, che coloro, che vogliono contendere tuttodì con tali huomini, non solo non stanno seco in pace, ma sono sforzati ogn'anno a cambiarli: Onde, il più delle volte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiui s'inciampano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal'in peggio, & meritamente, dapoi che non si aueggono, che quanto più mutano lauoratori, tanto più perdono il lor credito. Come ben si vede, che i buoni massari non vogliono i loro campi, ancorche siano buoni; percioche son certi, che non li coltiuarebbono più d'vn'anno. Che a dir poi il vero, vi son alcuni patroni tanto ciechi, che per volere vn carreggio di più, ò altra simil minutia, per non poterla hauere da vn buon massaro, lo cambieranno in vn tristo, per hauerla. Errore notabilissimo, conciosia che per guadagnare regalie per vn sol ducato, ne perderanno vinticinque, & forse cinquanta d'entrata. Onde se fussero circonspetti a capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna parte, & l'altra ne farebbe bene.

Errori de i patroni che per cõtẽder co' massari per poca cosa, patiscono poi assai.

Quanto s'ingãnano quei patroni che vogliono arricchirsi co'i massari poveri.

VINC. Quai capitoli intendete voi, che si facciano co i massari?

GIO. BAT. Principalmente si deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semenze, che conuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, à gli arbori, a i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, & quante volte all'anno, accioche più chiaramente sappiano quello, che hanno a fare.

Gli honesti capitoli che si debbono fare co i massari.

Poi si debbono obligare a zappar benissimo; non solamente i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel più che possono, percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone più di quattro, & se stessi altro tanto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lasciare, massimamente coloro, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli à mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia: percioche molte fiate le cattiue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quando sono riuoltate da i venti, ò dalle pioggie. Et però non è gran marauiglia, se vna gran parte di quelle spiche restano vote di grani, ò se le altre gli hanno mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto più sono accompagnati di veccia, di quaciuola, di loglio, e d'altre cattiue herbe tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, & maccato, di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra l'altro fatto di frumento netto. Et oltra, che non solo tre some di simil biada

non

non rendono quell'vtile, che fanno due, & manco di grano netto: quei campi etiandio più volte non producono la metà del frutto, che fanno queſti altri mondati.

VINC. Quantunque io non habbia mai vdito ad obligare i maſſari in queſta coſa di tanta importantia: nondimeno, per eſſer di grandiſſimo beneficio, tanto a loro, quanto a i patroni, non dourebbe mai alcuno mancare a poner queſto capitolo, & con gran pena.

GIO. BAT. Dapoi queſti capitoli coſi honeſti, & vtili, ſi oblighino ancora a carrettare, & trainare tanti giorni all'anno; & nón meno a curare i foſſi, a nettare gli adacquatori, & altri vaſi, & anco rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Parimente, che non poſſano carreggiare ad altri nel tempo delle facende; cominciando al Maggio, infino che han ſeminato le biade; percioche alle volte per guadagnare vn ducato, peggiorano ſe medeſimi, & il patrone quindeci, & venti. Et però fallano non poco quei patroni, che ſi fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi, che dourebbono ſeminare i grani, & fare delle altre facende neceſſarijſſime. Percioche non ſi può giudicare il dãno, che ne ſegue per lo tardare da vna ſettimana all'altra, & da vn ſol giorno all'altro. Et queſti ſono neceſſarij capitoli per il beneficio del patrone, del maſſaro, & della poſſeſſione; ma nón giamai quegli altri, che ſolamente ſono vtili al patrone, & dannoſi ſempre al maſſaro, ilquale, per vederſi angariato, ò più toſto ſcorticato da lui, non tanto non lauora con buon'animo quei campi, anzi, come triſto, ſempre và chimerizando da partirſi, quanto più toſto può trouar miglior partito.

A conoſcere ſ'el maſſaro vuol mantener quello che promette, ò nò.

A conoſcer poi ſe vn maſſaro hà da mantener quello che promette; oſſerui il patrone nel leggerli i capitoli s'egli contradice, ò nò maſſimamente a i più importanti: percioche ſi come contradicendo moſtra, che non vuol promettere ſe non quel tanto, ch'ei penſa di fare, con effetto: coſi promettendo di vn'in vno ſenza difficultà, è da credere, ch'egli hà nel cuore di volerne far poco, ò niente. Et però ſono male auueduti quei patroni, che accettano cotai huomini: conciofia che ſi pongono à pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in queſto mondo.

Quanta diſgratia è lo hauere vn maſſaro triſto.

VINC. Certamente queſto ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauete detto percioche non sò la maggior diſgratia d'vn patrone, che hauere vn lauoratore perfido, negligente, riſſoſo, col quale tutto'l giorno biſogna gridare, proteſtare, minacciare, & alle volte venire a certi garbugli, che non nè sì modeſto huomo, che finalmente non perdeſſe la patientia.

GIO. BAT. Lodo ancora, che'l patrone pigli informatione di quel

maſſaro

maſſaro, che ricerca hauere, & non ſolamente da quel patrone, dõde ha da partirſi, come anco da' vicini, & da altri che conoſcono. Et ritrouãdo lo cattiuo lauoratore, & di mala natura, patiſca più toſto ogni intereſſe che mai accetarlo. Oltra che non fermi mai alcuno, ſe primamente non ha buona licenza dal proprio patrone; accioche maggiormente ſia ſicuro di hauerlo al tempo ſuo ſenza litigare, come più volte occorre.

Che ſi pigli informatiõ del maſſaro prima che ſi accetti.

Che nõ ſi pigli il maſſaro ſe non ha licenza dal patrone.

Lodo poi a farli i ſuoi conti almeno vna volta all'anno; percioche, ſi come il maſſaro lauorerà con maggior animo la poſſeſſione, non manco il patrone acquiſterà buon nome. Senza che egli darà occaſione a quel maſſaro di nõ partirſi mai, ma di perſeuerare nel coltiuare allegramente ogni hora meglio, poi che vedrà che li vien fatta buona compagnia dall'humore del patrone. Et di quì ſi potrà dire quella ſententia, che dice: Felice quella poſſeſſione, che è coltiuata da lauoratori nati in lei: percioche l'amano come ſua, & conoſcono beniſſimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

Che ſe li faccia i conti almen vna volta all'anno.

Detto notando.

VINC. Dapoi che difficilmente ſi trouano maſſari fedeli, & valenti; credo che non vi ſarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuaſſimo i noſtri campi, & ſpecialmente chi non nè hà molta ſomma. Percioche, oltra che non c'intricareſſimo con lauoratori cattiui, hò per fermo, che fareſſimo anco queſto con vtilità.

GIO. BAT. Beati noi, & beata la terra, ſe fuſſe lauorata da noi con quella purità, e diligentia, che faceuano i nobiliſſimi Romani. Percioche, oltra il viuer felice, che fareſſimo, ella parimente produrrebbe aſſai più di quello che fa: per vederſi vn'altra volta accarezzata da giudicioſi cittadini, & liberata da rozzi contadini; contra de' quali è talmente sdegnata, che non è marauiglia, ſe non rende quei boni ricolti, che ſoleua a quei felici tempi. Et meritamente, dapoi che non conoſcendo eſſi il vero coltiuare, vogliono ancora prendere il doppio, & treppio di quello, che dourebbono fare: penſando i ciechi di arricchirſi in campi aſſai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, ſe tali ſgratiati ſtanno ſempre poueri, & ſe apportano danni infiniti a i lor patroni. Che ſe ſi coſtumaſſero i Cenſori ſopra queſta miſera natione, come faceuano quei ſapientiſſimi Romani, non è lingua, che eſprimeſſe mai l'vtilità grande, che vſcirebbe dalle tante poſſeſſioni, che hoggidì ſono coſi mal trattate.

Eſſempio de gli Agricoltori Romani, & della terra aſſaſſinata da rozzi cõtadini.

Quãto bẽ ſarebbero che vi fuſſero Cẽſori ſopra i lauoratori della terra.

VINC. Ogni hora vengo più in cognitione, che voi coltiuate queſta voſtra poſſeſſione con maggiore vtilità di quel che fanno infiniti maſſari.

GIO. BAT. Chi nõ sà, che ciaſcun par noſtro può far lauorare i ſuoi poderi con altro vantaggio di quel che poſſono i tanti contadini,

a i quali

Con quã to vãtaggio può lauorar la terra il cittadino che'l contadino.

ai quali, ò per pouertà, ò per dapocaggine non val lo ſcudo otto carlini? Et queſto dico, perche (doue per eſſempio) io dò a gli huomini, che ſcaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra coſa, eſſi li danno quaſi tanto, & ben da mãgiare da pari ſuoi. Et quel medeſimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre coſe, che occorrono alla giornata. Et è coſi marauiglioſa, che più volontieri ſeruono a me) benche non dia lor da mãgiare, come eſſi fanno ſempre) che non fanno ad eſſi; percioche li pago col denaro di ſera in ſera; doue per contrario ſono ſtentati da loro nell'hauer la mercede à ſettimane, & a meſi, ſenza che il più delle volte, ſono pagati con robba per più precio di quel che vale, & della più triſta. Laſciando da canto le perſone inutili di caſa, & altre coſe aſſai, che gli apportano danni grandi, quanti credete ſiano gl'intereſſi, che gli occorrono ogni anno nel cõprare buoi, caualli panni, & altre coſe aſſai, a pagarli al nuouo ricolto? Che ſe pigliano per cinquanta ſcudi, fra il coſtar di più del pretio corrente a danari, & il darli tanta biada a quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto l'anno, più volte ne pagano più di cento. Et vi ſarebbe da dire anco de danni grãdi, che patiſcono per il carreggiare ad altri, per il morire de' beſtiami per ſua cagione, per il mal lauorare, per il mal ſeminare, ma laſciandoli da parte, ritorno a dire, che ſe molti cittadini coltiuaſſero i ſuoi poderi, non ſolamente haurebbono doppie entrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

Vinc. Dapoi che mi fate certo di queſta ſi grande vtilità, vi prego, che mi diciate quelle coſe, che mi conuerrebbono per coltiuare i miei campi ſuburbani.

Quanto importa à pagar bene il valente bifolco.

Gio. Bat. Primamente vi biſogna vn valente bifolco, non guardando a pagarlo bene. Percioche da lui dipende tutto quell'vtile, che ſi può aſpettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto ſarà amoreuole a i buoui nel darli da mangiare, & bene con miſura, ma etiandio li fregherà la ſera molto bene, innanzi che ſi colchino nel buon letto fatto da lui con paglia, ò con altro ſtrame: & la mattina per tempo li netterà, & ſtreglierà beniſſimo: oltra che li lauerà ſpeſſe volte la coda con acqua tepida, per eſſer coſa che li gioua aſſai. Et gli hauerà riſpetto a non farli lauorare nel gran caldo, nè quando pioue, ò neuica, ſe non per la gran neceſſità; ne anco li caricherà, ne faticherà per lungo viaggio: non battendoli ſe non rare volte, & con diſcrettione. Et come ſaranno giunti a caſa ſcalmanati, li ſpruzzarà del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, fin tanto che non haueranno ceſſato di ſudare, & di anſare: Dandoli dapoi il loro cibo, ſecondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haueranno

ranno mangiato vna parte, li condurrà all'acqua, accioche beuano secondo il loro bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et non meno sarà diligente nel leuar per tempo: & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche fin'à terza, o poco più; & dapoi vi ritornerà passate le vint'hore, & arerà fino all'Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn' huomo simile, pigliarete ancor vn'altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare, & a cacciare i buoi, & i caualli, anco a caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro cō l'horto, & le cose necessarie per lo viuer loro, come faccio ancora io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & con lor contento, percioche mangieranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

VINC. Ditemi quanto salario date loro, & la quantità, & sorte del viuere.

Le cose che si debbono dare a vno bifolco, & al bouaro.

GIO. BAT. Primamente io dò al bifolco quindeci scudi ogn'anno, & al bouaro dieci: Et per lo viuere, dò a ciascuno some tre di farina, otto brente di vino, & tante libre di carne salata, di formaggio, d'oglio, di sale, & le legne, che li bisognano. Mà sappiate, che io sono amato da loro, & mi seruono con diligentia: perche ancora essi veggono, che hanno buona compagnia da me, cosi nel viuere, come nel pagarli liberamente.

Il pagamēto, che fanno li cattiui patroni a i lauoratori.

VINC. Mi piace questo bell'ordine, che voi tenete, & che trattate cosi ben questi vostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose; o non li stentassero nel darli la lor mercede, o non minacciassero di dar loro in cambio di essa delle bastonate, ò delle ferite non gittarebbono a terra il coltiuar de' loro campi, come fanno. Mà lasciando questi tali: vi prego, che mi diciate anco la sorte de buoi, che io debba comperare.

Come si deuono pigliare gli animali per lauorare la terra.

GIO. BAT. Vi consiglio, che non spendiate i cinquanta, & sessanta scudi il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi; mà che pigliate buoi mezani, giouani, bē quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprici, percioche si mantengono in ogni luogo benche sia morbido, o molto caldo. Mà se li potete hauere nelle contrade vicine, ò nella propria terra, lodo che li pigliate più tosto per qualche pretio di più, che de' forestieri, atteso che non patiranno, come faranno quelli. E se pur saranno d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli hauerete rispetto a nō faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli più tosto a buon fieno, che farli pascere herba, percioche non solo si manteniranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo, ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderanno poco più, conciosia che, per non pascolare

lare i prati ricogliere più ſomma di fieno, & migliore, che non fareſte ſe foſſero paſcolati. Auuertendo parimente a non preſtarli ad altri, & manco a mandarli in carreggio di lontano, perche li goderete poco tempo.

De' terreni diuerſi conoſciuti trà noi.

VINC. Poiche io hò inteſo queſti ſi vtili precetti, deſidero, che mi diciate la natura de terreni diuerſi, che ſi trouano ne i colli, & nel piano noſtro, accioche ſappia quanta differentia vi vuole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti, che meglio appetiſcono.

GIO. BAT. Mi piace, che non mi dimandiate la grandiſſima varietà, che dicono gli autori antichi; & però vi ragionerò ſolamente de' noſtri petroſi, giaroſi, ſabbioſi, ladini, & caſalini, & poi de forti, crudi, e duri, tacendo quegli altri, che ſono paludoſi, ledoſi, geſſoſi, & cretoſi; percioche queſti ſono (come hò detto) da ſchiſare come peſte.

De' terreni vicini à monti noſtri.

Cominciando adunque a narrare di quei, che ſono contigui a i monti noſtri; iquali ordinariamente ſono più toſto forti che altramente, dico, che abondano di vini, di frumēti, e d'altri frutti. E ben vero che quei di Francia curta, & delle terre vicine non ſono in tutti coſi come quei di Piedemonte; ma fanno i miglior vini di tutti gli altri: riſeruando però molte ville della Riuiera di Salò, che auanzano tutte le altre del paeſe.

De' terreni forti. De' terreni, che ſono di poco valore.

Poi parlando de' terreni forti, dico, che producono frumenti aſſai, quando vi và il tempo ſecco, & particolarmente di Maggio, e poche altre rendite, ma ſe và piouoſo fanno molta paglia, & poco grano. Mà di quei, che ſono crudi, aſpri, crolli, ò troppo forti, dico, che ſono di poco valore percioche, ſe non hanno le ſtagioni temperate di ſecchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltra che quaſi ſono difficili, da coltiuare ancora non biſogna adacquarli mai per l'acqua che vi ſarebbe tanto veleno.

VINC. Non vi ſarebbe qualche rimedio per giouare a ſimili terreni?

Come ſi può giouare a ſimili terreni.

GIO. BAT. Sì potrebbono arare, & erpicare più volte beniſſimo; percioche quanto più ſi riuoltaſſero con l'aratro, e ſi ritraſſero con l'erpice, tanto più ſarebbono dimeſticati dal Sole, dal Gelo, & da i Venti, & anco dal Letame quanto più ſomma ve ne foſſe dato.

Modi per ridurre i terreni maligni a qualche grado megliore.

VINC. Che rimedio ſarebbe a quelli altri terreni, che ſono talmente maligni, che come ſono aſſaliti dalle pioggie, reſta l'acqua nella ſuperficie, finche non è conſumata dal Sole, ouero come ſono percoſſi dalla ſecchezza; ſi feſſano di tal ſorte, che vi ſi naſconderebbono delle lepri, & forſe maggiori animali?

GIO. BAT. Aiutarebbono queſti terreni quando ſi conduceſſe loro ſopra gran quantità di ſabbia, & meſcolarla con ſeco nell'arare, come

me se fosse tanto letame. Et se la prima volta non fossero migliorati almeno in buona parte, fare il medesimo vn'altra volta, & vn'altra se tanto bisognasse. Che facendo ben questo non pur si mollificarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità; ma ancora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali, e quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quando se ne trouassero, che hauessero della sabbia, ò ghiara minuta, sotto vn braccio, ò due (come ve ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio a far de' fossi non molto lontani l'vno dall'altro, e tanto alti, quanto bisognassero per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, e gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo; perche cosi si mescolarebbono insieme benissimo.

Vinc. Dubito, che a far questa spesa, ella non fosse maggiore della vtilità che si potesse hauere.

Gio. Bat. Ancora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i loro terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo, che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fossero conci al modo detto, non valerebbono meno di cinquanta, e cento. Ma quando non si facessero queste spese, lodarei almeno, che vi si piantassero de gl'arbori più tosto, che seminarui biade, o prati, e spetialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Gottolengo, iquali quanto più sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, e buone, che fanno i migliori vini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, e più importante di ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) a sapere cauare quelle rendite più vtili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la loro natura.

Vinc. Poscia, che à voi mi riporto di quanto hauete detto, aspetto anco, che seguitiate nel chiarirmi de gl'altri terreni promessi.

Gio. Bat. Frà i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & più magri di tutti gli altri terreni, percioche, quantunque se li diano grasse assai, non sono però cosi tosto sparse, che sono arse dal Sole, o cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Mà venendo a i terreni ladini, & casalini, dico, benche siano la manco parte del paese nostro; sono però il fiore di tutti gli altri: De' quali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, & più dolce di ogni altro da lauorare. Ilquale, per essere quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli, fieni, & altre rendite, però non è marauiglia se in più ville si vendono cento e cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni; cosi se ingannano

De' terreni sabbiosi.

Le lodi de' terreni, ladini, & casalini.

grandemente quegl'altri, che li pigliano cattiui, ancorche costino poco pretio, attesoche quanto più spendono, tanto più si disperano per non vederui mai vn buon ricolto. Lodo bene à comprare i campi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati, percioche in poco tempo si possono ridurre a paro de' migliori.

VINC. Hora, che mi hauete mostrato benissimo la natura de' terreni principali dèl nostro piano: mi sarà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de' colli, & come si debbono coltiuare.

Della natura de' colli, & quel che vi si deue metter, secondo i loro siti.

GIO. BAT. Bisogna primamente, che io distingua le quatrro parti de' nostri colli, & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, che è verso Tramontana, & altra quella dell'Austro. Altro vole il sito, che è verso Oriente, & altro vole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, che è verso Tramontana: dico, che'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche s'habbiano i loro frutti, e si possa seruire di quegli arbori, secondo che nō sono atti per fabricare, o per far' altre cose necessarie, percioche da questi si hauerà altra vtilità, che nō si hauerebbe d'altri arbori, ò da' pascoli al tempo loro. Nè vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, e manco da seminarui grani; conciosia che si haurebbe poco frutto. E quanto alle tre altre parti dico, che vi piantino delle oliue, e più tosto al Mezodì, che all'Occidēte, ma meglio all'Oriēte, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de pomi granati, & de fichi.

VINC. Considerando, che i colli vicini alla città sono habitati da i nobili, credo anco vi starebbono benissimo da Oriente, & Mezodì i cipressi, pini lauri, mirti, & altri arbori gentili.

GIO. BAT. Lodo ancora in questi per bellezza; ma per vtilità, e meglio piantarui de' pomi, peri, moniache, & brogne, ouero (come ho detto) delle mandole, pomi granati, e fichi, perche questi arbori ricercano simili siti.

Non manco lodo a piantarui delle viti buone, & specialmente delle vernaccie grādi, e delle moscatelle, se però quei siti producono vue delicate, percioche quāto più sarāno buone, tanto miglior beuande sarāno.

VINC. Qual modo lodate voi circa il coltiuare bene il fondo di ogni colle, l'arare, o zappare, ouer vangare:

Come si debbeno coltiuar i colli.

GIO. BAT. Si coltiua perfettamente con la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra, compagnata di pietre assai, però bisogna lauorarli con zapponi lunghi. ma non larghi, & da huomini gagliardi, percioche lauorando valentemente, vi faranno produrre de i grani in quantità, senza che quegli arbori renderanno de i frutti in copia. Et è vero, che quando vi si potesse arare, che si farebbe con minore spesa,

ma

ma quel fondo non restarebbe cosi ben concio, come sarebbe da i zapponi a braccio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù, e giù, ma solamente à trauerso, & con tal modo che le acque pluuiali nel discendere essendo ritenute da quei solchi, non possono condur le grasse altroue.

Vinc. Non vi sarebbe qualche rimedio, che queste pioggie non menassero tali grasse in altre parti?

Gio. Bat. Si potrebbono fare i sostegni alti, & larghi a banche in fila, secondo, che i colli fossero più, & meno erti, & massimamēte a quelli, che hanno sotto i sassi piani, percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina, facendoli dentro delle finestre penetranti in quantità, ma non più larghe d'vn palmo di mano in quadro, e lontane vna dall'altra per fila nō meno d'vn braccio, per piantarui poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto vguale fino alla cima di ogni muro. † Che facendo questi muri di mano, in mano con bell'ordine, e con le dette finestre, non solamente si raccoglierà ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dal la terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senza nocumento di Tramontana; ma anco si potrà empir sopra di artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri sarebbono di qualche spesa: ma stando la grande vtilità, che renderebbono i cappari, & gli artichiocchi, si farebbono anco con gran vantaggio.

Che è bene acconciar i colli à banche.

† Mà che quelle fila siano però nel l'ascendere, ò nel descendere lontane almeno due, ò tre braccia l'vna dall'altra.

Vinc. Non è dubbio alcuno, che quando si facessero queste cose con diligentia; renderebbono altra sorte di vtilità, che non sarebbono le viti, oliue, mandole, & altri arbori fruttiferi, che vi fussero. Ma, & all'vno, & altro modo si cauerebbe da quelli colli non meno entrata di quello; che si potrebbe fare d'ogni altro buon sito del piano.

Quanta vtilità sarebbe, quādo si coltiuassero i colli con intelligentia.

Gio. Bat. Molto mi marauiglio, che nō siano appoggiati i colli ben situati, assai più di quel che sono: percioche non pur ogni spirito gētile, vi può godere la soauità dell'aere, l'amenità de' siti, la vaghezza delle prospettiue, & i tanti piaceri che vi si pigliano, mà etiādio questi luochi piātati di arbori fruttiferi, ne capiscono quattro volte più, che nō fanno i luoghi piani: peroche, si come questi, piantādoli spessi si ombrano l'vn l'altro: così quegli altri si trouano (secondo, che quei siti ascendono) di arbore in arbore superiori a gl'altri, nō occupandosi in modo alcuno.

Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche, come hò detto, che non essendo troppo erti crescerebbono quei medesimi fondi, almeno vn quinto di più? Che in vero, appresso alla grand'vtilità, che si cauarebbe, questo aumento pagarebbe quanta spesa vi fusse fatta.

Vinc. Non mi marauiglio dell'accrescimento, che fan gli arbori in

tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli arginati, cioè fatti a banche, crescino in misura vn quinto di più.

Gio. Bat. Non è dubbio, che questa cosa è certa; percioche, misurando lo spatio de' muri in piede, & de terreni spianati, sà che cresce quel che ho detto. Et questo cel mostrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & in larghezza, sono di più, che non è a misurar quella per drittura in lunghezza.

Vinc. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de' tanti monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano à coltiuare ben i campi.

Le cose che bisognano per coltiuar ben la terra.

Gio. Bat. A lauorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi a proposito, & l'aratro ben ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che'l bifolco conosca ben la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, e ne gli altri tanto quãto se ne troua di buono. Percioche, si come fondando l'aratro ne i buoni, riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato, come ha fatto quell'altra che era di sopra, cosi quãdo si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella, che non mai fruttarebbe. Vero è, che non si può errare a pigliar sempre poca terra con l'aratro, percioche non solo quanto più entrarà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà; mà anco in molti cãpi doue vogliono quattro buoi, & due persone per trarne malamente sei, ouer' otto pertiche al giorno, ve ne basteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, le quali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodeci.

Che'l vero arare si fà con minor spesa, e con più vtilità, che ad arar con maggior spesa.

Vinc. A questo modo, voi mi fate veder il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene, percioche non tanto si risparmia la metà delle persone, de buoi, & della semenza: mà si raccoglie ancora tante con vinti iugeri di terra ben' arati che costino due mila ducati, quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quattro mila.

L'esperienza dell'arar bene, e con minor spesa.

Gio. Bat. Hora, si come vi ho detto, che l'arar bene importa á prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto più si puote; cosi perche ordinariamente non si fonde la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura siano fondate le altre, quel più che si può: non fondando però tanto l'vltima, sopra della quale si seminano i grani, ouero che si riuolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmente, fin che è coperto con due, ò tre dita di terra; cosi venendo il

Effetto notando dell'arar quando si seminano le biade.

pri-

primo freddo, ſeminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono adoſſo non men d'vn palmo di terra. E però non è marauiglia, ſe per queſto, non poſſono vſcir fuori coſi facilmente, come fanno, quando ſono coperti con poca terra, & ſe naſcono coſi rari: percioche quanto più tardano a naſcere, tanto più vi ſi guaſtano gl'occhi, & ſono ridutti gli animaletti ſotterranei.

VINC. Io non sò, chi poteſſe mai biaſimare queſti auuertimenti poi che queſti tali coprono (per eſſempio) per tutto Settembre i grani con due dita di terra nel ſeminarli ſopra; & il primo giorno di Ottobre vi riuolgono tanta ſomma nel ridurli ſotto con l'aratro. *A che modo ſi ordina perfettamente.*

GIO. BAT. Poi il buon' Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar ſempre poco terreno, lo rõpe prima per lungo, e nel ritagliare l'ara per trauerſo. Dapoi ſi come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta ſimilmente per trauerſo: coſi l'vltima, che è quinta, volendo ſeminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non oſtante, che egli erpica di aratura in aratura ſempre per lungo, & per trauerſo, tritando le dure con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro: caua parimente le cattiue herbe co i raſtelli di ferro, & le bruſcia in monticelli come ſono ben ſeccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & raſtellando, non pur netta beniſſimo ogni campo ſporco in tre, ò quattro arature, & erpicature; ma il frumento, che vi naſce, produce anco più lunghe radici, che non farebbe quando naſceſſe in altro terreno lauorato baſſo; ſenza che le acque pluuiali non le poſſono offendere; atteſo che trapaſſano più facilmente diſotto, lequali per contrario vi rimanerebbono adoſſo, quando le radici haueſſero ſotto, & attorno quel terreno duro.

VINC. Queſto modo di arare, e di erpicare mi pare perfetto ne' campi ſcoperti, ma non sò come ſi poteſſe arare, & erpicare a trauerſo in quelli che ſono vignati. *Come ſi può arare a trauerſo ne i noſtri cãpi vignati.*

GIO. BAT. Che ha gl'arbori, & viti, che riſpondano per drittura ben giuſti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di Rouado, e d'altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerſo ne' vignali, quanto per lungo, leuando le viti con le mani, o con due forcelle talmente, che gl'animali vi paſſano beniſſimo ſotto, ſenza danneggiarle.

VINC. Poſſiamo adunque aſſomigliar queſte cinque arature, & erpicature al vãgare a braccio, ꝑ eſſer il miglior coltiuare, che ſi poſſa fare. *Che ſi come il vãgar la terra è miglior dell'arare coſi il criuellarla auãza tutti.*

GIO. BAT. Nõ è dubbio che'l vangar la terra è coſa di maggior coltiuatione, che lo arare a qual ſi voglia modo: ſappiate, ch'egli è d'altra perfettione, il criuellar co i criuelli di fil di rame, ò più toſto di ferro; percioche non tanto ella ſi tira, & netta quanto ſi può deſiderare; ma anco reſta talmente ſoſpeſa tutta per vn palmo, & quel più in alteza

che si vuole, che non vi è semenza buona, che non renda più del doppio, che non farebbe in altro campo. Perche considerando, che quella terra si troua come cenere, si può credere, che doue ne nascerebbono cẽto nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinquecento. Vero è, che non sarebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti; ma si ben quell'altre, che sono à proposito, & che all'hora si trouassero asciute.

VINC. Credo, che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla Primauera, & massimamente per piantarui asparagi, artichiocchi, zaffrani, & altre cose gentili, che sono di vtile assai.

Quel che osserua il buon' Agricoltore nell'arar la diuersità de i terreni.

GIO. BAT. Seguitando pur quello che fa il buon' Agricoltore: dico, che nõ ara mai terreno alcuno nel tempo, che è talmente bagnato, che nell'ararlo resti in pezzi grossi, e specialmente quei, che sono molto forti, o duri, ò crolli, percioche diuengono tanto serrati, che poi nõ si possono ridur in poluere, e manco riceuere in se la semenza per darle vigor di nascere, o da produr al tempo sicuro frutto. Et oltra, che mai non ara i terreni fangosi, perche se non sono asciuti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo, vsa ogni diligentia anco nell'arar sẽpre tutti gl'altri in quel miglior stato, che sia possibile.

Poi quando ara a canto delle viti, & d'altri arbori, non trapassa gli impedimenti delle lor radici, con leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta, che le sente, come fanno molti, ma sempre si ferma, & le taglia cõ l'acceta, senza stracciarle a pericolo di spezzar l'aratro, & dannegiare i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano: conciosia che ingrossandosi, & allongandosi ogn'hora più, fanno notabil danno alle seminate: si perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno ch'elle occupano.

VINC. Perche vi sono alcuni, che dicono esser molti terreni, che quãto più si arano, tanto più diuengono magri, & fanno manco frutto: però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

GIO. BAT. S'ingannano nel dire, che ve ne siano molti. E ben vero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che quanto più sono arati nel gran caldo, tanto più sono traffitti dal Sole: onde restano poi deboli nel produrre i grani. Mà però la esperientia ci fa vedere, che fuori di questi pochissimi, quanto più si arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggior ricolto producono.

VINC. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diuersamente i campi.

La regola che si deb

GIO. BAT. Parlandoui primamente delle nostre contrade, lequali partici-

participano della natura di tutte le altre del paese: dico, che quando vn campo hà fatto vn sol frumento, o altra biada grossa, e che sia per farne vn'altro il seguente anno; leuata che sia tal biada in paglia, sia segato lo stipulo più tosto, che si può, e poi arato quelle volte, & erpicato al modo che ho detto; non mancando di seminarlo per tempo, & per Luna nuoua, essendo possibile, pur che quel terreno non temi i vermi, ò che non sia molto forte, percioche più ricolto renderanno cinque stara di semenze, che non faranno sette a seminarli tardi; come per Prouerbio si dice. Si come il seminar per tempo inganna alcune volte, cosi seminar tardamente inganna quasi sempre.

bono osseruar nel coltiuar bene i cãpi.

Prouerbio.

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancorche fosse ben arato, & grasso: dico che non si semini, perche produrrà assai manco d'ogn'altro, che fosse magro, ma ben coltiuato, e netto. Et d'vn'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continoui, & che nel seguente resti vòto: leuate fuor le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, innanzi che finisca il Mese di Giugno; percioche fino a quel tempo è il fior di seminarlo, & dapoi sia ben zappato per due volte. Et appresso San Martino, sia bene carrettato, & poi bene arato. Et cotto dal gran gello, fin alla fine di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamatolo bene, sia seminato di veccia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la stessa misura, che si fa del frumento.

Del seminar la veccia, & vena insieme.

Vinc. Non sarebbe meglio ponerui più veccia, per essere anco miglior pastura della vena?

Gio. Bat. Hò detto di seminar queste due cose per metà, accioche maggiormente sia sustentata la veccia dalla vena nel crescer bene alta, benche la vena è poco men buona in tal caso, che la veccia. E passati i quindeci di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata, & come sarà secca, sarà anco perfetta per li buoi, & per li caualli, i quali staranno grassi senza darli altramente biada. Et oltra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancora assai più herba di ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, allhora vi si potrà seminar subito de i fascioli, ouer del miglio intorno a gli otto di Giugno. E vero, che seminandoui fascioli, quel terreno produrrà l'anno seguente più frumento, che non farà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, cosi quello l'ingrassa.

Vinc. Adesso conosco la gran dapocaggine di tanti, che fanno colture per seminarui a quei tempi fasoli, o migli, non auisandosi a seminare prima questa pastura, laquale si raccoglie da vn tempo, che quel terreno dorme, ò posa.

Gio.Bat. Sappiate che ne raccoglio tanta da tredici, o quattordeci iugeri, che ella mi mantiene tutto l'anno ſei animali, che io tengo per la coltiuatione, ſenza darli fieno, o biada.

Vinc. Poiche ſiamo ſopra il paſcere gl'armenti, deſidero che mi diciate, come ſi ſemina il trifoglio, per hauer del fien' aſſai.

Del ſeminar il trifoglio.

Gio. Bat. Quantunque generalmente ſi ſemini di Marzo nelle biade, tuttauia mi piace più a ſeminarlo da San Bartolomeo ſin'a i dieci di Settembre nel terreno ſeminata di ſegalla erpicata. Percioche gittando all'hora quella ſemenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltra le erpicature fatte alla ſegala s'incorpora: talmente in quella terra, che ve ne reſta poca che non s'appigli. Ma ſeminandola di Marzo, non tanto non può naſcere coſi bene, come fa ne i detti giorni (per eſſer gittata ſopra la terra dura) ma muore anco tutta quella, che rimane ſopra le foglie della biada. Et oltra che queſta di Agoſto, & de' detti giorni di Settembre, è più alta al San Martino ſeguente, che non è quella della primauera, quando ſi tagliano le biade, non teme, ne anche le pioggie, i freddi, & la ſecchezza per eſſer beniſſimo radicata. La onde, ſegandola dapoi ſubito che ſarãno tagliate quelle biade, non pur ſi farà vna bona ſtoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due ſegate di fieno, ſe però il tempo non le ſarà molto contrario. Et queſto poſſo dir per la lunga pratica, benche fin'hora pochi mi habbiano imitato.

Vin. Qual ſemenza vi par migliore per ſeminar queſto trifoglio quella che ha attorno la guſcia, o quell'altra che n'è ſenza. & ben netta?

Che la ſemenza del trifoglio in guſcia è migliore di quella che è fatta fuori.

Gio. Bat. Non è dubbio, che quella della guſcia è aſſai migliore: per hauer i grani più viuaci, & perche vi preſta aiuto nel farli naſcere. Et coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conſeruarla in poco luogo, per commodar i compratori, che la portano di lontano.

Vinc. Quanta ſomma dell'vna, o dell'altra ſemenza vi pare, che ſe ne dia à ciaſcun iugero di terra.

Quãta ſemenza ſi vuole per far produr del fieno aſſai.

Gio Bat. A far che vn terreno ben netto di tal miſura, produchi dal fieno aſſai, non biſogna ſeminarui manco di cinque peſi di buona bulla, ouer mezo di bella ſemenza netta, & ſpecialmente al Marzo per le coſe dette. Percioche, quanto più ſe ne ſpargerà di manco tanto più ella naſcerà rara, e le cattiue herbe maggiormente vi veniranno in luogo del buon trifoglio. Et però, ſi come ſono da biaſmar queſti, che ſeminano tai ſemenze ſcarſamente, benche i terreni ſiano ben netti, coſi non ſono da lodar coloro, che li ſpargono abondantemente in quei che ſono ſporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

Vinc. Poſcia che mi hauete moſtrato chiaramente quanto importa

ta

ta questo seminar di trifoglio; vi prego che mi diciate anco del modo che si tiene a pratar vn campo per sempre.

Gio. Bat. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & dapoi ararlo tutto sottilmente senza solchi maestrali almeno due volte per lungo, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde, essendo ben netto, & ben' ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali, & erpicatolo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemēte per le cagioni c'hauete intese; erpicandola almeno due volte dentro. Et come sarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor à mezo Luglio sia segato la stoppia per gli animali, e dapoi il fieno che venirà. Non mancādo mai a letamare quel prato ogn'anno, & massimamente quando non vi è acqua per adacquarlo: ma hauendola, passato il primo anno, sia caçciata addosso tutto il verno per ogni luogo: percioche a questo modo si farà sempre più grasso, più spesso, & più abondante di herba.

Del pratar vn cāpo per sēpre, e dell'ingrassarlo à più modi.

Vin. Haureste altri modi per giouar maggiormente a simili prati?

Gio. Bat. Per far che abbondino d'herbe, non vi è cosa pari al letame mescolato con la poluere; percioche, oltra che costa manco del puro di stalla, fa produr anco assai più pastura d'ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, ò più tosto nel prato, che si hà da letamare, la quale ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali. della paglia, & delle altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di volta in volta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & nello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano per metà, fin che vi è da crescere cotal materia. Laqual si lascia cosi finche è dall'acque, e dal gelo ben trafitta, & ben matura. Onde spargendola al Gennaro, ò al Febraro per lo prato, rende (come ho detto) assai più herba, che non sarebbe altro tanto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che non fa quel letame, il quale restando grosso, gioua manco a i prati che a gl'aratori, per non potersi incorporar in quelli cosi, come fa in questi.

Di quanto beneficio è la poluere, ch si accoglie per le strade.

Vinc. Chi non hauesse letame da componer con questa poluere, non sarebb'ella anco buona per far produr dell'herba in copia, quando si spargesse cosi pura innanzi il verno?

Gio. Bat. Non solamente sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra per iugero, spargendola come si fa lo sterco de' colombi; mà alle viti ancora, dandone vna palata per gamba, quando si colmono all'Ottobre.

VINC. Mi piace ch'ella sia così buona per le viti poiche si sparagna il letame puro, ilqual'è perfetto per li terreni aratorij, ma non sò come sia bene a darla alle biade per esser sì potente nel far produr l'herba.

GIO. BAT. Voi hauereste ragione quando fusse arata sotto, come si fa il letame; ma a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non le sia di giouamento grande.

VINC. Vi prego, che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette, accioche io sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

Altri modi per ingrassar i campi.

GIO. BAT. Primamente vi sono buone le curature de gli adacquatori, e fossi loro, lequali siano però posate à mucchi per qualche mese. Oltra che lodo a curar le strade nel verno, & lasciar quel fango à mucchio fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Mà sono migliori le curature dell'ara delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colombi, le quali cose giouano tanto più, quanto sono ben marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & con poca spesa, il sollecitar le acque il verno nel farle correr sopra, giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono fregando, & redabolando più volte a quel tempo i vasi maestrali co' rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti a commouer le grasse, che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro; mà non mai a' prati trifogliati che si arano il secondo anno per seminarui i lini, & frumenti percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora a non far correr l'acqua sopra a i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continuare: percioche, quando mancasse, quella cotica patirebbe molto per il gelo.

Di quãto vtile son le lupe ne' vasi correnti di acqua.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno a i cantoni de' vasi, tanto profonde, & lunghe, che nel voltarsi le acque, che continouamente corrono sopra, ne adunano dentro tãta quantità, che nel curarle all'Autunno, e carrettarle alla Primauera per li prati, ò per li campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali, che corrono di acqua tutto l'anno, le quali siano lunghe almeno vn cauezzo, & lontane vna dall'altra tre, o quattro.

Di quãto vtile apporta il racoglier le grasse per le strade.

VIN. Non manco sono da lodar coloro, c'hanno drizzati tanti pouerini, che per la città nostra raccogliono tutto il giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli, & buoi di contrada in contrada. ilquale apporta grande vtilità a i campi suburbani, & beneficio a quei

fan-

fanciulli, che lo vendono dui quattrini il giarletto, cosa che anco và crescendo ogn'hora più per le ville.

Gio. Bat. Da quì si vede quanta è grande la industria, che s'vsa tra noi nell'acumular diuerse grasse, per lequali non è marauiglia se i nostri campi (benche generalmente siano per natura sterili) producono più ricolto d'anno in anno, di quel che fanno i buoni di molti paesi.

Quanto sono industriosi li Bresciani nell'accumulare le grasse.

Vinc. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vguagliare i prati, che hanno i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo ancorche non si adacqui sta ben vguale, & piano: maggiormente questo conuiene ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

Gio. Bat. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lũghi, & larghi non più d'vn braccio, & non men grossi di quattro dita, i quali non solamente si leuano in cotal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato; ma etiandio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano al suo luogo con sì bell'ordine, che quella cotica non resta di produrre l'herba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa, si leua via la cotica a pezzo a pezzo col terreno, ò più rosto si ara, si riduce l'vno, e l'altro in più mucchi: accioche si cuocano dal gran gelo, e dal gran caldo; e che dopò vn'anno si spargano al Decembre, ò al Gennaro, doue è più magro il fondo; percioche vi produrranno per più anni, dell'herba in copia. Et se per caso quel dosso fusse alto assai; all'hora si conduce quel terreno con la cotica ne' più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di onde è leuato, & anco vi si semina il trifoglio, spargendoui dapoi del letame minuto, e non mancando a rastellare, & seminare al modo detto, quanto sarà condutto quel terreno nelle valli: atteso che l'vna, e l'altra parte si praterà più facilmente.

Modo per vgualar bene i prati.

Quanto sia poi dell'empire le vallette, & specialmẽte doue giace l'acqua, bisogna prima empirle con quella, & dopo ficcarui all'hora tanti bastoncelli lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua: ponendoli lontani l'vn dall'altro non più di dne braccia con le cime di sopra dell'acqua, com'è grosso vn dito, & non di più: accioche leuando da la via, ò lasciandola smarrire, si vegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che vi bisogna, ilqual sia condotto di luogo in luogo, finche a pena si vedano.

Vinc. Perche poco mi varrebbono questi secreti, se poi non sapessi proueder alle topine, che tanto rouinano i prati, i lini, & i giardini nel gittar la terra fuori delle loro tane: però mi sarebbe caro, se mi

Tre vie per distrugger li topi.

mostraste qualche modo di poterle esterminare.

Gio.Bat. Tre vie vi sono per pigliarle. La prima è che bisogna farle la guardia, quando comincia a comparir il Sole ne i luoghi doue hanno gittata vltimamente la terra; percioche in quell'hora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo chi li attende, o badile, o vanga in quel gittar che fanno, facilmente le leuarà fuor di quelle buche.

La seconda è, che doue han cauato di fresco si mandi l'acqua, perche tantosto che la sentiranno, vsciranno fuori per ridursi sopra qualche dosso: onde all'hora si ammazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza è, che pigliatone vna viua nel mese di Marzo, alqual tempo vãno in amore, si deue porr'in vn bacile, ò paroletto la sera doppo l'Aue Maria, ilquale sia primamente sotterrato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno; accioche possano saltarui dentro quando la prigionera griderà la notte, onde quelle che la sentiranno (per hauer l'vdito perfettissimo) caminando al modo loro entraranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarlo: E quante più ve n'entreranno tanto maggiormente gridaranno, nè pur vna potrà vscire, per esser quel vaso di dentro liscio.

Vinc. Poscia che io resto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non vi preghi anco d'vn'altra, benche sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fanno i vermi alle biade, dopò che sono nate fin che si tagliano, ilche è d'altro dolore, che non è la tempesta; percioche questa rouina in vn subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore, alli suenturati Agricoltori.

Gio. Bat. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata; mà ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non pongano taglia adosso a questi pestiferi animaletti, iquali sono la rouina di molti massari, & patroni, & alle volte accrescono le carestie; Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come più volte si è fatto de fansogne, che rodono talmente i pampini, che le viti, & vue paiono abbrusciate; Ma perche vi è poca speranza di tal prouisione, dirò almeno quel poco che posson fare i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Modi per distruggere i vermi che rodono le biade.

Primamente si sà, che frà i vermi, che rodono le nostre biade, i più dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco meno di vn mediocre dito: i quali, per esser di natura frigidissimi, non escono mai fuor di terra; mà quanto più cresce il caldo, tanto più si approssimano alla superficie. Et però si distruggono con più facilità nel gran caldo, che d'ogn'altro tempo. Bisogna adunque, che l'Agri-

l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro,& ari ſottilmente;percioche ſi come nella prima aratura ſi ſcopriranno la maggior parte;coſi nella ſecõda , & più nella terza,pochi ſaranno, che non ſiano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'à vn tempo arare,& ammazzarli,però ſarà bene hauere vna perſona che lo ſeguiti con vn caneſtro,& metterli dentro viui, ò morti , ſecondo che l'aratro li ſcoprirà ; per darli poi alle galline , le quali diuerranno graſſe, & faranno de gli oui aſſai . Baſta, che chi farà ben queſto,vedrà,che in due,ò tre arature, non ve ne reſtaranno ſe non pochiſſimi.

Ancora ſi poſſono ammazzare a vn'altro modo ne i cãpi, che s'adacquano,che ſaranno rotti cõ l'aratro di Giugno,ò di Luglio;& è,ch'eſsendo ben'arſo quel terren dal Sole ; vi ſi ponga dopò nona adoſſo l'acqua , ma con sì fatto modo,che ella vada lẽtamente di mano in mano,per tutto il campo,& ſi laſcia ſuſo fin tanto(& nõ più)che quei vermi ſian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur eſſi vi annegaranno,& ſaranno beccati da gli vccelli,ò ſi potranno raccogliere con le mani,ò pale,ò con altri ſtromenti, ma ſi diſtruggeranno lucertoni, muſoni, ſorzi,topine, & quanti animaletti danneuoli ſono fra due terre.

Vinc. Mai non inteſi queſti ſecreti. Sò ben che molti ſeminano de' lupini per ingraſſar'i campi,& anco (come alcuni credono)per far morir queſti animaletti, ò almen per farli ritirare al baſſo.

Gio. Bat. Lodo ancor'io il ſeminarli di Luglio nella ſeconda aratura per ingraſſar i terreni magri ; ma non già in quelli che ſono freddi: perche reſtano piccoli , & manco fan morir i vermi. Vero è, che per quell'anno non moleſtano le biade ſeminate;percioche,andãdo per roderle,& trouando prima i lupini eſſere amariſſimi , ſi ritirano al baſſo. Ma ſappiate,che per ingraſſare i campi è d'altra vtilità il ſeminare i faſcioli ſubito,che'l frumento,& ſtipula ſon leuati fuori:percioche non vi và ſe non due quarte il iugero,& de' lupini cinque, ò ſei. Et doue queſti non danno frutto alcuno,quelli andando buon tempo, rendono due, & tre ſome per iugero: oltra che per zapparli , ſi netta anco quel terreno. Poi voltandoli ſenza ſegarli altramente , ſotto terra con l'aratro , & ſeminandoui il frumento,non manco beneficio li renderanno,che farebbono i lupini. Et benche i vermi ſi nodriranno in quelli(per non eſſere amari)però non moleſteranno il frumento. *Altri modi cõtrà i vermi & per ingraſſar i campi.*

Vinc. Mi piace queſta inuentione de i faſcioli;percioche , appreſſo quello che voi dite,ſi fa anco ſe non vn'aratura per ſeminarli.

Gio. Bat. Vi è ancora vn'altro rimedio , che ſi come doue è ſtato il miglio ſeminandoui il frumento , ò altra biada , queſti animaletti non vi danneggiano coſa alcuna; conciosia che ſi paſcono de' feſtuchi,

&

& peducci che vi restano sotterrati dall'aratro, dapoi che'l miglio è leuato dal campo, segato il migliarizzo, cosi si conduca questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: che voltandolo poi sotto terra con l'aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

VINC. Se hauete etiandio de gl'altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

Dieci modi per ingrassare i campi.

GIO. BAT. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & più generale, e a lasciarlo posare almeno vn'anno, o due, ma ararlo più volte di verno, e di state, fin che si semina di biada.

Il secondo è a cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi, innanzi del verno (abbassandole verso i fossi almen due vangate) e nel buttar quel terreno a modo di vn' argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuoua, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr più ricolto, che non farà qual si voglia letame.

Il terzo modo è romperlo al San Martino seguente al frumento tolto fuori; & poi ararlo vn'altra volta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio, anco dopò San Bernardino, per seminarui all'hora i fascioli, & dapoi vn'altra volta quando si seminarà il frumento, ò altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia più tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare, & sotterarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal Sole, & da i venti, percioche quanto più è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua à tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce più copia d'herbe, che non fà il letame vecchio, laqual cosa è biasimata da gl'antichi, benche da noi Bresciaui la lunga pratica fa osseruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di continuo al Febraro, dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni: percioche vi giouerà, come s'ella fusse letame.

Il sesto, è brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoi che è mietuto, & per maggior beneficio brusciarui delle legne chi ne hà abondanza empiendo i solchi maestrali dall'vn capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciarà tutta in poco tempo, & beneficiarà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere sarà sparsa.

Il settimo, è lo spargerui della calcina, laquale iugrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

L'ottauo modo, è lo spargerui ancora la terra cauata per fare il salnitro,

nitro quando è finita di cuocere, & ch'egli è finito di fare.

Il nono è (com'hò detto) il dare sopra le biade dopo S. Martino, la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

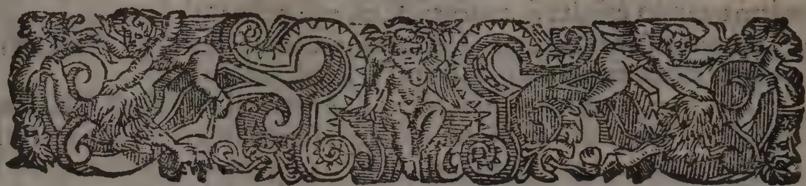
Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gl'altri) è il seminarui non solamente de' lupini, e fascioli (come ho anco detto) ma etiādio della veccia, faua minuta, e fenauro: e sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et quì faccio fine, per essere l'hora tarda, e perche mi pare, che habbiamo ragionato assai.

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio: eccetto che sarebbe più la spesa del brusciar le legne, e del sparger la calcina (per esser à noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici. E non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto, percioche è d'altro beneficio al nostro paese, (ilquale per natura è cosi sterile) à consumarle sotto à gl'animali; compartendone poi bene stercorate a i campi, che brusciarle come si faceuano già più anni: atteso che all'hora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, che hora si vede, & tuttauia và crescendo di bene in meglio. Nè questo ho detto per contradirui, anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto si cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar domani, sperando, che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose ch'io sono per domandarui.

GIO. BAT. Et io ancora mi obligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, e tutti quell'altri giorni, che voi desegnarete.

Il fine della prima Giornata.





LA SECONDA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta dell'herba Medica, e dell'altre cose vtili all'Agricoltura.



DESIDEROSO grandemente M. Vincenzo Maggio di osseruar la promessa fatta all'Auogadro; non hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo, doue smontato, lo ritrouò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino laquale riguarda à tramontana, & a rimpetto del gran pergolato, che lo diuide. Onde, salutatosi prima l'vn l'altro, & postosi à sedere, doppo c'hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi sono attorno: il Maggio, per non perder tempo, cominciò a dire; Hora, che ci ritrouiamo in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non hò mai inteso la natura sua, nè il modo d'alleuarla.

Trattato dell'herba Medica.

GIO. BAT. Voi non poteuate chiedermi cosa più grata, che il ragionare di questa pretiosa pastura; percioche nō solamente è sempre sana a gli armenti; ma essendo posta in terreno conueniente à lei, rende frutto talmente per vinti, & trent'anni, che (come dice anco Columella) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno a tre caualli, e massimamente quando è accommodato d'acqua per adacquarlo, o essendone priuo, che'l sia almen de' migliori, & ben grasso. Percioche quāto più sarà morbido, nō meno q̄sta singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gl'altri seguēti.

VINC. Essendo questa cosi vtile herba cosa antica, per qual cagione

non

non è in più luoghi della Italia? e particolarmente in questo paese, ilquale è dotato delle migliori cose, che si possono raccogliere per conto del ben coltiuare la terra.

Gio. Bat. Questa delicata pastura fu distrutta da i Gotti con le tante belle cose della infelicissima Italia, onde per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, & poi tarda ritornata a Napoli, a Volterra, a Scandiano, & finalmente è giunta in grembo d'alcuni nostri cittadini, che la essaltano, & specialmente il nobile M. Herculano Cuccho, Agricoltore molto raro.

Vinc. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla, & per farla nascere benissimo.

Gio. Bat. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini, ma non si può fallare a seminarla in tutti quei cãpi, che producono bel lino, arandoli, o più tosto vangandoli ꝑ Luna vecchia, & in tẽpo asciutto; accioche l'herbe muoiano. Mà poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascer senza altre herbe, bisogna prima, che quel campo sia bẽ piano, netto, grasso, bene arato, & bene erpicato per lungo, & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decẽbre, & al Febraio, accioche quel terreno, & herbe siano bene mortificate dal caldo, e dal gelo. E passato S. Gregorio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, e sotterrato subito con l'aratro Et come è bene arato, & erpicato tutto piano senza solchi quel campo, si sparga la semenza mescolata col panico, & dapoi si rastelli benissimo coi rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, ilquale morirà totalmente, che le altre segate riusciranno senza cattiue herbe; conciosia che ritrouandosi ella bene spessa, e fatta potente, non potranno hauer luogo di nascere, come haurebbono fatto, quando non vi fusse stato panico. Auuertendo però, che quel terreno sia in amore, perche altramẽte tal semenza nõ nascerebbe se nõ con difficoltà, & anco quando non fosse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuellarlo, & far poi le altre dette.

Vinc. Quanta semenza vi vuole a seminar questa si buona pastura?

Gio. Bat. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno vinticinque libre al iugero; mà chi ne dasse anco di più, sarebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce di herba, oltra che (come ho detto) non vi nascono altr'herbe, se non con difficultà Non mancando però a seminarla pet Luna nuoua, & nell'hora tarda: percioche essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, e seminandola nel caldo creparebbe sempre.

Poi essendoui acqua, bisogna la prima volta adacquarla pian piano; perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe in parte. Et manco bisogna adacquarla dopò Settembre insino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza all'Ottobre, & al principio d'Aprile, che farebbe bene a bagnarla, mà leggiermente. Auuẽga, che vi sono alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche le danno tãta copia di letame perfetto, ch'ella è sẽpre morbida.

VINC. Vorrei saper ancora quãdo è da segare, e come si dee ordinare.

GIO. BAT. Si taglia la prima volta ogn'anno, intorno a gl'otto della Luna, percioche per l'ordinario si segano anco ogni trenta giorni. Mà nõ si lascia mai tal'herba a mucchio più d'vn giorno, e medesimamente quella del trifoglio, percioche, come stà di più in vn luogo, si scalda di tal sorte, che fà morire tutta quell'altra, ehe si troua sotto, laquale più non rinasce. Et però non solamente stà bene a farla seccare più tosto, che si può, ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi. * Auuertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, o cresce se non malameute, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che non si può tener il primo anno (per esser debile) mà gli altri sì: tenendo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, e di Luglio: come non vi vuole manco tempo, benche quella parte fà anco facilmente dapoi due segate. Mà bisogna che i cornicelli doue ella si troua dentro, siano talmente secchi, che nello spezzarli vi si veggano ben maturi, cioè quando sono diuenuti gialli. Et perche l'herbe medesime ne producono alle volte delle altre nuoue (per tardar tãto a segar le prime) lequali facilmente si piegano, e qualche volta, vann'à terra, però bisogna vsar buona diligentia nel tagliare con vn fiocchello ben tagliente tutte quelle cime che hanno i cornicelli, e porle di mano in mano ne' sacchi, & votarli nell'ara ben netta, facendole seccare, & battere: & dapoi, leuato via quel pagliuzzo, si criuellerà con criuel minuto tal semenza, & i non ben netti cornicelli si tornarãno a batter tante volte, fin che restino ben disfatti. Setacciando poi quãto sarà passato dal criuello; percioche quella poluere anderà in terra, & la semẽza rimanerà dentro con la bulla, laquale nel venir a cima sia leuata di volta in volta con la mano finche la semenza resti ben monda. Mà perche non si può cauar tutta la semenza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene a seruarla, & darla sopra alla semenza, che sarà primamente sparsa, & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme; Che facendo ben queste cose, non si raccoglierà manco di cento libre di semenza per iugero,

&

& due carta di pastura tagliata con la falce, laquale non sarà inferiore al fieno, fuori che sarà più matura.

VINC. Credete voi, che questa herba sia così buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

G.B. Anzi, che ordinariamente la mãgiano più volentieri verde, mà bisogna dargliela vn dì dapoi, ch'è tagliata; percioche potrebbō patire p la troppo morbidezza, ch'è in lei, quãdo la mãgiassero fresca, & nō passa. Mà dandola al modo detto non scalda, nè offende gl'animali, come fà il trifoglio, & altr'herbe fresche, anzi li mãtiene sani, e gagliardi.

VINC. Hora, che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conseruare i fieni. *Trattato de' fieni.*

GIO. BAT. Essendo possibile; dico, che si taglino per Luna nuoua: percioche quei prati produrranno più facilmente l'herba, che non farebbono quando è vecchia; tagliãdoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; cõciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali. Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio di Ottobre alle cassine, ritrouano le herbe alte da pascere, & i fieni sul fenile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo: percioche non solo non fa abondar di latte i loro bestiami, & lo mangiano malamente; mà fa della rusia assai, laquale non è buona da altro, che di farne latte.

Poi nel segare i prati, siano sparse quelle antene solamẽte, che si possano rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba, che sarà distesa, & percossa dal Sole, & poi non ammucchiata auanti la notte sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmente il fior suo, che le vacche, & altre bestie la mangiano malamente quando è secca, oltra che sempre nel peso resta non poco leggiera.

Ancor si faccia ben seccar quel fieno, che hanno da mangiare i caualli, & buoi, che lauorano: atteso che darà loro più forza, & li farà mãco lubricare, & quell'altra, che hanno da mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quãto sia poi a quel che dite di cõseruar i fieni che nō si marciscano, dico che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben' asciutta, & alta per ogni luogo non mẽ d'vn braccio: percioche nō tanto li conseruarà dal calore, & fetore della stalla, quanto ch'ella tirerà queste cose talmente a se, che niuna particella di quei fieni perirà. Et questa è la vera via del troncar il gridare co i malghesi, & pecorari, i quali non cessano mai di gettar da parte quel fieno, che si troua vn *A conseruar i fieni, che nō marciscano.*

poco muffolente, o alquanto humido per lo ruoto, o per lo calore della stalla. Ilqual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vagliono finalmente per niente.

VINC. Tanto più mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini mi han più volte posto in disperatione di non trifogliar campo alcuno, & quei pochi vecchi di farli arare.

GIO. BAT. Non faceste mai arare simili prati, che se pur non vi piacessero cosi, meglio sarebbe farli brusciare: Inuentione per certo vtilissima à quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto ricolto di segala, di frumento, e di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VINC. Quali ordini si osseruano nel brusciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

Trattato del brusciare i prati che son' a proposito.

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buono da brusciare, come i ghiarosi, o gessosi, o cretosi, & quelli che non hanno in cima almeno tre dita di buon terreno; mà si bene si hanno da brusciare gli aridi, & che producono poca herba, o che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattiue, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stãno insieme come se fossero tãte pelli di pecore. Et questo si fà nel grã caldo, cominciando all'Aprile fin per tutto Agosto. Mà meglio è all'Aprile, per seminarui il miglio, & dapoi la segala, o frumentata, e non frumento per li dui primi anni, perche andarebbe a terra per la troppa morbidezza, laquale vi si caua col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno, conciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, & potentia, che sopportano per otto, & dieci anni continoui miglio, & segala, o frumentata, o frumento.

Poi a brusciarli bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. I quali essendo forniti di zapponi ben tagliẽti, e ben fatti per simil affetto, tagliono la cotica del prato in lotte lũghe vn braccio, & mezo, & larghe non più di vno, & poi in altezza non meno di due dita. Onde pigliandone come sarebbon dodici braccia per quadro, a tagliar per dritto dall'vn capo all'altro, & dapoi vn'altra simile tagliata lõtana da quella vn braccio, tagliandone vna per ogni braccio, e mezo, e drizzandole in piedi, di mã in mano fin che son finiti tutti quei dieci, o dodeci tagli per quella via. Facẽdone poi anco per trauerso, & lõtani l'vn dall'altro non meno d'vn braccio, e mezo. Lequali lotte, oltra che restano lunghe vn braccio, e mezo e larghe vno, le tagliano, & leuano, e cõciano (dandole col piede, & riuolgendole a dietro) di vna in vna, a fila verso il Sole in piedi, & aperte, dico con tanta agilità, e prestezza, ch'egli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, o dieci dì bẽ dal Sole, le

bru-

brusciano cōmodandole però prima di mano in mano a guisa d'vn fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dar il fuoco, il quale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponēdo il primo cerchio di lotte doppiate a modo d'vn foglio di carta, & poi dell'altre scēpie con l'herba disotto, facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto vn braccio, e mezo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & sopra a quelle lotte due fascine a trauerso, per inuoltare meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio, in cerchio ogn'hora più, fin che hā finito d'inuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi diuisano, li danno il fuoco, ilquale brusciando la paglia, fascine, e lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli nō sono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro, nel conciare il fuoco, o lotte cadute: leuando le mal brusciate, & quelle, che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra i detti fornelli, per lo fuoco, che ascende in sù. Et brusciati, che sono, li lasciano raffreddare per sei, o sette giorni, e poi spargono tutta la cenere di mano in mano, per tutto il campo, non lasciandone alcuna parte in quello spatio doue sono stati quei fornelli; percioche per esser ben cotto quel fondo, frutterà assai più, che non farà ogni altro luogo coperto di cosi perfetta poluere. Nè altro vi fanno, aspettando solamēte, che pioua vn'acqua ꝑ tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra, arandola bassa, e nō pigliādone con l'aratro più di quattro dita, quādo si è per seminare il miglio intorno a gl'otto di Giugno, & non accaderà a zapparlo per quattro, & più anni: attesoche non vi veniranno herbe cattiue: mà solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che talhor fusse nato troppo spesso: & seminare all'Ottobre, e non più presto della segala, o frumentata com'ho detto: percioche vi venirebbe troppo morbida.

Vinc. Quanta spesa vi può entrar' a conciare vn iugero di prato?

Gio.Bat. Ordinariamente si spendono dodici lire, o poco più; mà è spesa fatta per vna sol volta.

Vinc. Benche il grande vtile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vn'altra via, che non si spendesse tanto?

Gio.Bat. Vi sono alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte con l'aratro, & poi le portano, e conciano pure in fornelli al modo detto. A i quali, auuēga che paia, che non auanzino molto, per andarui più legna nel brusciarle; nondimeno, oltra che si espediscono assai più tosto, questo modo è anco più vtile del primo, percioche si come i zapponi nō tagliano la cotica più di tre dita: l'aratro trouando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben brusciato re-

ſta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è coſa molto marauiglioſa.

Vinc. Non credete voi, che in tali cãpi venirebbe beniſſimo la Medica, per eſſere graſſiſſimi, e perche non produrrebbono herba alcuna?

Gio.Bat. Non tanto vi venirebbe floridamente queſta ſingolar paſtura, mà chi deſſe tal terra a gli aſparagi, a gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio, ch'ella auãzarebbe ogni altra graſſa pure aſſai.

Vinc. Perche ſi vede anco l'vtilità grande, che rieſce a ſeminar i riſi ne i campi magri, & ſporchi, poi che ſi riducono in buono ſtato; mi ſarà caro, che mi diciate i modi, che ſi oſſeruano.

Trattato dei riſi.

Gio.Bat. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto ſono più potenti quei terreni, i quali vogliono etiandio manco acqua de deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, ſe non ſono bene vguali, o almen non ſia ſoſtentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi ſi ritaglia al fin di Genaio, & s'interza, & ſi ſemina al principio di Aprile, con quattro quarte di bella ſemẽza per iugero, laquale ſia ſtata nell'acqua vn giorno, accioche naſca più preſto; anzi vi ſono alcuni, che la pongono dẽtro, eſſendo ne i ſacchi, & la laſciano coſi finche quei grani germogliano, & dapoi ſi ſeminano. Hauẽdo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerſo, ſpeſſi, & lontani l'vn dall'altro, quanto più, & meno quel campo è piano. Coſa, che ogni eſperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo moſtra à qual modo vi vanno fatti quelli, che vi biſognano. Et oltra, ch'egli è diligente nel laſciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inõdare vgualmente tutti, fa anco che ella non ceſſa di correre (eccetto in alcuni caſi, che vi dirò) finche ſono maturi i riſi. Et ancora non manca a ſollecitarla ſpeſſo vedendo come ſtan gli arginetti, e bocchetti di luogo, in luogo, & prouedendo ſempre a quanto fa biſogno. Mà quando s'immorbida troppo il riſo, egli leua, & non la ritorna fin che non vede, che'l Sole l'habbia mortificato, & come vede che egli è per far la ſpica (ſapendo ancorche allhora fioriſce, e produce tutto ad vn tẽpo il grano) ſubito radoppia l'acqua per aſſicurarlo che non ſia nebbiato, come più volte auuiene, ſe non è difeſo da lei. Baſta, chi fa ben queſte coſe, può ſtare ſicuro di raccogliere le dieci, e le quindeci, & le vinti ſome di riſo per iugero. Et oltra, che ſe ne può ſeminare il ſecondo, & terzo anno (ſtando, che non produce minor ricolto del primo) è anco grande giouamento a quel campo per trouarſi bene graſſo, & bene netto di quante herbe cattiue, & animaletti danneuoli, che vi erano. Laonde ſicuramente per due, & tre anni continui, vi

ſi può

si può seminar del frumento, o frumentata, che sempre vi venirāno belli. Veramente se questo frutto non cagionasse così cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vuole di cōtinuo per cinque mesi, lodarei, che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa, percioche si vede quanta souentione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, e più nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, o con quella solamente per fare pane con maggior vtilità.

VINC. Qual'vsanza vi par migliore circa il seminar le biade sopra terra, o volgerle sotto con l'aratro.

GIO. BAT. Non tāto son'alcuni, che prudentemēte seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & a i tempi tardi, o temperati, ma i più seminano secondo le loro vsanze, lequali possono esser così cattiue, come buone. Vero è, che quanto più si semina per tempo, tanto più si debbe seminar sopra, si perche i grani nascono più facilmente, per esser coperti cō poca terra, che nō fan quegli altri, che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma, & si anco perche oprano più cinque quarte nel figliuolare, che nō fanno sei, & sette a seminarle tardamēte. Mà se il seminar si tarda fin che sopragiunga il freddo, allhora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro così leggiermente che non sia coperto più di quattro, o cinque dita dal terreno, ilquale si debbe anco erpicar come di sopra. Et però fanno grandemente coloro, che hauendo seminato, sopra, mentre ch'il tempo è stato dolce (com'è cosa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non più di due dita, come poi compare il freddo, seminando sotto (come all'hora stà bene) ve ne volgono adosso più d'vn palmo: onde nō è marauiglia se questi poueri grani quasi sempre muoiono in grandissima quantità per non poter spuntar fuori di terra, se non malamente, per trouarsi sotto di essa troppo sepolti. Et tanto più occorre questo, quanto più si tarda a seminarli.

Del seminar sotto, e sopra le biade.

VINC. Quante quarte di bel frumento credete voi, che nascono di quarte sei seminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

GIO. BAT. A punto io aspettaua, che voi mi dimandaste questa cosa tanto necessaria, poiche tutto il mōdo nō si auuedesse d'vn sì gran danno, ch'egli patisce, tuttauia per nō seminar le biade, come dourebbe fare, lequali nascerebbono sparse come fa il lino, & non a linee dritte, & lontane l'vna dall'altra quasi vn palmo, & più ancora, secōdo ch'è arato grosso quel terreno, ilqual errore non pur cagiona, che fra quelle nō si veggono se non pochi, o niuni grani, mà fa che quei primamēte seminati sparsi corrono insieme: onde per ritrouarsi suffocati l'vn dall'altro, non è poi marauiglia se ne nasce così poca parte, come fà.

Quanti pochi grani nascono delle biade seminate.

VINC.

VINC. A che modo mi mostrarete, che non nascono tutti, o almeno la maggior parte?

GIO. BAT. Hauete prima da sapere, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero, cioè some due e meza; che viene a dar per ogni quarta cinque quarte; che se nascesse tutto, bisognarebbe anco che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some, e non facendone più di due, e meza, è chiaro, che non nasca più della metà; così producendo vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe far quando nascesse tutto) che sono di ce some, ma solamente le due e meza, è certo, che non ne nasce più della quarta parte. Mà quando le spiche rendono quaranta grani l'vna (come generalmẽte possono fare in quei cãpi) si come quãdo nascesse tutto quel frumento, renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some, & non facendone se non le due, e meza dette, si vede, che non nasce se non l'ottaua parte. Che è poi quando la maggior parte de' grani, che nascono, figliuolano anco più spiche. Che producendone almen due per grano, e non passando le due some e meza è cosa certa, che non nasce se non di sedeci l'vno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & più spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debba nascere.

VINC. Poscia che mi hauete fatto capace d'vn tanto danno, vorrei etiandio che mi diceste donde procede quest'errore.

GIO. BAT. Certamente, che nõ prouiene da gli vccelli, che alle volte beccano qualche particella di quei grani, che restano scoperti, o da' vermi, o d'altri animaletti, che rodono gli altri sotto terra, percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli vccelli no'l possono beccare, & manco rodere i vermi, quando è seminato co i lupini, o co i fascioli, o migliarizzi, ouer che nõ ve ne sono. Et però la maggior colpa di questo è sempre di quel bifolco che ara, e semina: percioche, volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumẽto bene sparso, e dapoi nel volgerlo sotto cõ l'aratro, lo fà correr a fila, secondo che và arando; come ben si vede, che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tante righe drite fra vn solco, & l'altro, quãte sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamente auuiene quãdo si semina il frumẽto dopo che è arata la terra, percioche spargendole sopra le arature, che non si trouano piane, ma à costere, & vallette fatte per drittura dall aratro, e quella parte, che cade delle vallette,

La cagione perche nascano si poche biade.

lette vi si ferma, & tutta quell'altra, che cade sopra le coste della terra più leuata, subito si vnisce col detto, che è a basso. Di maniera, che erpicando dapoi, non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouano vniti in linee, mà trouandone qualcheduno su l'altro, il medesimo erpice gli vrta giù, & li caccia addosso à tutti gl'altri.

Vinc. In qual modo si debbon adunque seminar le biade per farle nascere sparse, come fà il lino, & non a righe dritte.

Gio. Bat. Volẽdo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, e spianarla cõ l'erpice, & dapoi sparsa la semenza, ritorna ad erpicarla benissimo per lungo, e per trauerso, e poi rastellar di colla in colla pure a trauerso, stando vna persona da vn lato, & vn'altra all'incontro, accioche sia ben rastellata. E vero, che son migliori i rastelli co i denti di ferro, che quei di legno, percioche ficcano i grani meglio nella terra, e maggiormente la tritano, & anco cauano benissimo le cattiue herbe.

Via per far nascere le biade quanto più che sia possibile.

Vinc. Chi osseruasse ben queste cose, non tanto non si soffocarebbono i grani l'vn l'altro, mà credo che si auanzarebbe il quarto, e forse più delle semenza. Mà però non sò quanto sarebbe bene a rastellare ne i terreni molto forti, atteso che nel tirare i rastelli a se si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali. I quali, come si trouano spianati, è dubbio, che'l frumento non perisca per le pioggie.

G. B. A questo è riparo, percioche cominciando a rastellar ne' solchi maestrali, e tirat'à se la terra fin'à mezo delle colle, e nõ più, nõ solamẽte, nõ si spianarãno in modo alcuno, mà si voterãno, e s'alzerãno ancor i colmi di quelle colle, lequali finite di rastellare da ogni lato al modo detto si potrà cõzar la terra di quelli colmi, secõdo che vi farà bisogno.

Vinc. Che rimedio sarebbe a quei terreni, che son talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pure al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo, sarebbono morte quasi sempre?

Gio. Bat. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro cõ l'erpice, che l'aratro nel riuolgere sotto, non possa farle correre à mucchio in fila, come sempre fà; erpicando, e rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, o fascioli, o altre rendite: conciosia che non si arano se non doppo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili, che si facessero almeno vn terzo di più di arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, o poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbono rastellare se non malamente, per li tanti festuchi, che vi sarebbono.

bono. E ben vero, che a feminar gl'altri terreni, che fono prima arati, & erpicati, non folo fi debbono fparger prima le biade, & incorporarle beniffimo con l'erpice, ma riuoltate che fono fotto con l'aratro, fi erpichino, e fi raftellino anco ben' al modo primo?

VINC. Che rimedio vi farebbe etiandio per far nafcer le biade prefto, vedendo che quanto più tardano, tanto maggiormente fon beccate da gli vccelli, rodute da i vermi, o diftrutte da gli eccefſiui freddi.

GIO. BAT. Non bifogna feminar grani, fe prima non fono ftati in acqua per alcune hore, & diftefi dapoi all'ombra fin che fiano talmente afciutti, che corrano ben nel feminarli. Percioche à questo modo fi poffono leuar tutti quei guafti, che reftano in cima, per non effer buoni da nafcere, o almeno da figliuolare, & valerfene in altri modi, come farebbe farli macinare per cauarli quella poca farina, & femola, che vi fuffe, o ponerli con gli altri grani, ouero darli a polli: feminando folamente quei belli, che reftano in fondo, i quali nafceranno facilmente in tre, o quattro giorni.* Auuertendo all'errore, che fanno tutti quelli che fpargono i grani a trauerfo di due, e di tre colle, doue coprendo i folchi maiftrali, nel curarli poi con l'aratro, radoppiano la femenza d'ogni folco, con quella, che coprono fopra l'orlo di ciafcuna colla. Et però per fchifar queſto danno, fiano fparfi i grani, caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli ne i folchi fe non quei pochi, che a cafo vi faltano; percioche, oltra che vi anderà manco femenza, non fi foffocherà ne anche parte alcuna.

VINC. Vi prego ancora che mi diciate qual forte di frumento hauete per migliore da feminar in queſto paefe?

Li più frumẽti, e fua qualità.

GIO. BAT. Lafciando da parte il fruměto, che fi coftuma nella Marca Treuifana, & il Tofello in molti luoghi nella Lõbardia, dirò folamẽte del marzuolo, & correzuolo, & roffo, i quali fi feminano tra noi, ben che il marzuolo fi femina folamente di Marzo, & per occafione quando i terreni non fono potuti feminare all'Autunno per cagion de' tempi contrarij, ilquale pefa ben, ma è minuto più de gli altri, e non figliuola fe non pochiffimo. Et però io lodo a feminare il correzzuolo, perche vien facilmente per ogni campo, & fa più bel pane di tutti gli altri: E vero, che'l fuo proprio è di feminarlo più tofto ne i terreni leggieri, che ne i forti. Tuttauia io lodo più il roffo; percioche produce più paglia, più grano, & ftà più forte in piede & più faldo alle nebbie, & alle brine, che non fà il correzzuolo. Et oltra che vien più grande, & più bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini & altri fimili, ha non meno bella vifta, per effer groffo, roffo, & luftro, & anco pefa più d'ogni altro quafi fempre vn pefo per foma, Hà vn contrario folamente, che la fua

fcor-

scorza è alquanto più grossetta, & non fa il pane molto bianco.

VINC. Vorrei saper le particolarità, che si debbono osseruare intorno al vero seminar de' grani.

GIO. BAT. Primieramente non si semini ne i terreni magri frumēto, & segala nata ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partēdosi da i campi grassi, & andando a coltiuare i magri, portano con seco il frumento raccolto da quelli, per seminarlo in questi altri. *Del vero seminare il frumēto, & altri grani.*

Poi fallano etiandio, chi seminano il frumento, & altri grani doppo il primo anno, & più, quando passano il secondo, & il terzo: percioche quanto più sono vecchi, tanto più malamente nascono. Et medesimamēte fallano quanto più si tarda a cauarli dalla paglia, conciosia che alle volte si scaldano talmente, che cuocono gli occhi loro. Oltra che fallano anco molto quei, che non seminano i grani buoni, belli, & ben netti, separati da gl'altri saluatichi: percioche non è poi marauiglia se ne nascono de' tristi, & se sono soffocati dalle cattiue herbe. Che per la verità è di tanta importanza a seminarli buoni, & netti, che se fosse possibile si douerebbono a grano a grano scieglier tutti i migliori.

Parimente non tanto si dourebbono seminare solamente quei grani che fossero nati in vn sol terreno, e non mescolati con altri nati in diuersi luoghi; ma ancora, quando fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricoltore eccellente per lo grāde vtile, che ne seguirebbe) si dourebbono seminarli che fussero vsciti da più spiche nate da vn sol grano; Percioche, si come ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori sorti di animali, di arbori, & di herbe per hauerne maggior vtilità: così si debbe pigliar sempre miglior semenze, lequali siano anco atte ne i terreni doue si seminano: perche mancando di queste, non è marauiglia se non abondano secondo l'aspettatione.

VINC. Dapoi che mi hauete detto più di quel ch'io aspettaua, vi prego anco che mi diciate qual miglio hauete voi p più vtile da seminare.

GIO. BAT. Ogni sorte, e tanto migliore quanto che è posto in terreno proportionato à lui. Vero è, che lo spargolo non teme così la secchezza, come fan gl'altri. Et però si semina per l'ordinario ne' campi, che non si adacquano, ilquale produce mediocre ricolto, se è ben ordinato. *Del miglio spargolo.*

Quanto poi di quei, che non vēgono belli senza l'acqua, dico che vi sono le due sorti del manzaro, lequali sono simili di gambe alte, di manze grandi, di grani belli, & nel render ne i campi buoni le sei, le sette, & le otto some il iugero, ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie: percioche quella che sempre si è vsata produce le foglie, & guscie gialle; & quest'altra nuoua le produce oscure, & nere: Laquale non vien beccata così dalle passere, come quell'altra, per non esser conosciuta *De' migli mãzari.*

da

da loro quando matura, atteso ch'ella pare sempre verde. Mà essendo il campo ben netto, bẽ grasso, ben accommodato d'acqua, & atto a produr il miglio nano; dico che questo passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli danneggia manco assai il campo de gl'altri, & matura più tosto di quindici, & vinti giorni (cosa per certo da stimare, per non star tãto sotto a i mali tempi, come fan no gl'altri) non teme ne anco i freddi, le nebbie, e le pioggie: anzi si gode in queste pur che'l senta il caldo. Oltra, che per esser così basso, non è offeso da i venti, da gli vccellatori, nè da gl'animali; conciosia, che facilmente sono veduti. E vero ch'egli gradisce di esser adacquato più fiate, quando non pioue assai, & di esser raro; percioche figliuola le trenta, & quaranta gambe belle. Et però non è marauiglia, se alle volte ne i campi buoni produce li dieci, e le dodeci some il iugero. Et anco se'l scaccia il miglio moro, percioche è conosciuto quando si zappa, per esser assai più stretto di foglia, che'l nano; oltrã che quãdo ha fatto il grano, è doppiamente alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da beccar a i polli.

Trattato del miglio nano.

Vinc. Mentre, che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri; mà mi stupisco di molti, che potrebbono commodamente seminarlo, & che restano: dicendo, che per esser così basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, non mette conto a porlo ne' lor terreni. Ignoranti, che sono, non considerando la grand'vtilità del grano, ch'egli produce, & che quella poca migliarina fà assai più fattione a i buoi, a iugero per iugero, che non fà ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco più delle cime. Ma lasciando costoro nella loro ignoranza, vi prego, che mi mostriate le vie per seminare questi migli.

Come si deb bono seminar, & ricevir i migli.

Gio. Bat. Si seminano, e si erpicano nelle hore fresche, calcãdoli dapoi con l'erpicetta di vimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda così nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada a ricercarli; chi facesse questo anco le due altre seguente, li giouarebbe maggiormente, perche quanto più sono calcati tanto più tardano a nascere, per lo germogliar vtile, che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è marauiglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

Vinc. Non credete voi, che si farebbe bene a metter questa somenza nell'acqua, quando è così arsa la terra?

Gio. Bat. Non tanto lodo in simil caso à poner la detta semenza nell'acqua, ma anco le altre da ogni tẽpo, percioche sempre nascereb-

bono

bono più ſicuramente,& più preſto. * Et però fallano grandemente coloro, che ſe non vogliono fare queſto officio, ſeminino almeno prima il miglio la mattina per lo freſco,& poi lo voltino ſubito ſotto terra con l'aratro, perche non ſarà percoſſo coſi dal Sole, come vien fatto à quello,che ſi ſparge ſopra la terra arata.

VINC. Che vie ſi debbono oſſeruare per zappar ben queſti migli?

GIO. BAT. Perche l'antico Prouerbio dice,Chi vuol ben empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adunque ſi debbe zapparlo quanto più toſto è fuor di terra, percioche non pur vi ſi leua da doſſo ogni herba ſaluatica (la quale, mentre che viue, li diuora la graſſa) ma ancora, ſentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa,cominciano ad allargarſi ſubito. Le quali, quanto più ſi dilatano, tanto più diuengono potenti per produr le foglie,ingrandir le gambe, e far de' grani iu copia. Et per contrario, quanto più ſi tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore rende a farlo creſcere in altezza, & non a giouare alle radici, che ſono deboli per hauer attorno la terra ſerrata. Et queſto chè dico del zappare i migli per tempo, ſi douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, e meliche,benche patiſchino manco, per non eſſer coſi delicati, come ſono i migli.

Prouerb.

VINC. Adeſſo io conoſco beniſſimo la cagione, per laquale i triſti maſſari raccogliono ſi pochi migli: percioche quando douerebbon'hauerli zappati la ſeconda volta (come ſempre ſi debbono zappar coſi) è ben'aſſai,ſe allhora cominciano à zapparli la prima.

GIO.BAT. Mi piace,che voi conoſciate la rouina di ſi fatte gẽti: Che ſi come eſſi ſon' infelici nel far le loro coſe al contrario di quel che douerebbono; non meno ſon mal auuenturati quei patroni, che li tengono appreſſo di ſe.

VINC. A quanti giorni di Maggio vi pare, che vi ſi ſeminino i migli di coltura, & quelli del vecciale?

GIO. BAT. I valenti Agricoltori mai nõ li ſeminano di Maggio: conciosia che per maturarſi per tẽpo,ſono i primi beccati da gli vccelli,ſenza che non producono tanto frutto, quanto fan quelli altri ſeminati da gli otto di Giugno,fin a gli otto di Luglio,percioche, ſi come quei giorni ſono il fiore per ſeminar i migli,coſi quanto più participano delle rugiade d'Agoſto,tãto maggiormẽte abondano di grani in copia.Et queſto per eſperienza ſi vede, che mai il miglio non graniſce bene, ſe prima non ha la rugiada lũga,è temperata,laquale allhora è perfetta,per eſſer le notti più lunghe, & più freſche, che non ſono quelle di Giugno & di Luglio. Vero è,che ne i luoghi,che patiſcono il freddo,come ſono le noſtre valli ſtà bene a ſeminarli di Maggio, ꝑcioche tardano a maturare.

VINC.

VINC. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio?

Del seminar il panicho, e miglio.

GIO. BAT. Quando il cāpo è buono, ben netto, ben grasso, ben ordinato, & accōmodato d'acqua per adacquarlo, lodo più tosto a seminarui il miglio, che'l panico, percioche nō magrisce tanto, fa miglior pane, e si vende di più. Mà chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerriui, petrosi, e di colli, & anco doue non si adacqua, perche essendo per natura caldo, vi vien più facilmente, che non fa il miglio.

VINC. Oltra che in Francia curta si seminano i panichi in quantità (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in cōpia de' fascioli, & della melica.

Del seminar le meliche.

GIO. BAT. Non lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) mà si bene, per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande, per difenderle dal gran caldo. Mà a seminarla per vtilità; non è meglio, che porla ne i campi buoni di polpa, e specialmente ne gli humidi, percioche non mancando loro il caldo, renderà più frutto vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

VINC. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne' miei campi: conciosia, che io conosco ch'ella sempre fà sporco, e magro ogni terreno, & son certo, se in luogo di quella seminarò legumi, o vena, o vecciale, che anco raccoglierò dapoi più frumento.

GIO. BAT. Non solamente è bene a seminar più tosto le cose che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo: mà vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, e de' lupini: oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben ordinato, e ben letamato.

VINC. Come si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

Che'l frumēto rosso si può cosi seminare ne i terreni ottimi di Febraro, quāto al l'Autunno.

GIO. BAT. Non dirò, che questo frumento rosso si possa seminare in tutto'l mese di Marzo; mà ho ben veduto a seminarlo dopò S. Antonio, fin per tutto Febraio ne' terreni morbidi, e particolarmente nella contrada de' Liuelli della spianata di Brescia, p nō esser ben ordinati quei cāpi innanzi il Verno: onde, con la solita semenza nasceua, e figliuolaua talmente, ch'egli rēdeua di più, che nō faceuano i vicini seminati di Settembre, e di Ottobre. Et benche questo frumento non venga in quei tēpi, se non ne' terreni detti, nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per erpicare, per nettare, e per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autunno. Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, e mal coltiuati: & però non è marauiglia se alle volte raccogliono a pena la semenza.

VINC.

VINC. Vi prego che mi diciate ancor il tempo più commodo per seminar le faue.

GIO. BAT. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secondo la natura loro, & il valore de' terreni, & la diuersità dell'aere; così ciascuno debbe hauer giudicio a seminar le faue ad vn tempo proportionato più che ad vn'altro. Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino l'inuerniccie al principio d'Ottobre, più tosto, che le comuni alla Primauera; percioche non tanto quelle veniranno più p tempo, che quest'altre che si raccogliono di Giugno: ma rẽderanno anco più frutto, & resteranno più grosse di grani. Ma essendo i campi leggieri, ò deboli, e bene a seminarui le cõmuni, ò le altre più minute, che rẽdono maggior somma: seminãdo queste due sorti per Luna vecchia, & specialmente in quella di Genaro, percioche producono più frutto che non fanno quando è nuoua; oltra che non vi vengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra. *Del vero seminar le faue.*

VINC. Lodate voi coloro che seminano le faue a quel tẽpo nella prima aratura, & nõ nel terzo, ò quarto, come fan quegli altri all'Autũno?

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, & quattro fiate che vna sola: rompendoli però inãzi il verno, accio che si cuocano ben dal gelo; ma perche la più parte de gli Agricoltori non attendendo alla maggior vtilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, chi ne fesse di più, che nõ verrebbono belle, adducendo che quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto sempre pochi grani: ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quelle arature se non dopò i dieci giorni di Genaro, o poco più; onde per non esserui stato sempre da posare quei terreni tra l'vna, & l'altra, come vi vorrebbe per maturarli bene, non è marauiglia se rendono poco ricolto.

VINC. Per essere vtile questo capitolo a l'vna, & l'altra parte, i patroni douerebbono porlo ai massari, & non quegli altri che hieri diceste, Voglio che tu mi dia per regalia questa, & quell'altra cosa. *Del piantar le faue.*

GIO. BAT. Non solamente sarebbono bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma più ancora se piãtassero le faue alla Primauera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantouani, i quali piantano a vintine di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco mẽ che la metà della semenza. Basta che a seminar queste faue ne i luoghi buoni ben letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se'l tempo non và al contrario) & lo anno seguente del frumento in quantità, percioche elle ingrassano maggior-

mente la terra, che non fa ogni altro legume.

Vinc. Hauereste voi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dẽtro come fanno per l'ordinario;

Del conseruar le faue.

Gio. Bat. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, ò teghe, farle ben seccare subito: percioche, quanto più sono ben secche, & cauate p Luna vecchia da la terra, tãto più tardano quegli animaletti a venirui dẽtro. Ma a sicurarsi che nõ vi nascano, non è poi meglio, che separar'i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mãdar i neri a frãgere (per esser i più duri da cuocer in minestra) ò farli macinar per far del pan mescolato con altra farina, & i biãchi ponerli sopra vna tauola, & fregarli talmẽte di mã in mano cõ le mani ben'onte d'oglio d'oliua finche tutti restino onti; percioche si cõseruarãno con poca spesa, & restaranno ottimi per mangiare in miuestra con le guscie d'ogni tempo. *Sono le faue verdi, & secche dile teuoli da mangiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi causano dolor di testa, & sono sempre di cat tiua digestione.*

Vinc. Poiche ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, vi prego che mi ragioniate ancora de gli grani, che van seminati di Febraio, di Marzo, & di Maggio.

Del seminare i ceci.

Gio. Bat. Parlandoui primamente de' ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luua crescẽte, ne i campi ben letamati, & ben'ordinati: Che essendo asciuti, ò leggieri, ò di colle, tanto più restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, perche i rami loro si spargono più, che nõ fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semẽza vol'esser grossa, per fruttar più, è anco bene a ponerla nell'acqua almen per vna notte; si perche nascono più facilmente i grani; & si anco perche essendo di natura salsi, lascianisi almen in parte quella salsuggine. Et però nõ è marauiglia se piouendo, quell'acqua che discende da i rami grandi, nuoce talmẽte a le radici, che assai volte seccano. *Sono i ceci per natura caldi, & humidi, & accrescono il sangue, & la colera. Onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne, prouoca il mestruo, commoue l'orina, & rischiara la voce.*

Del seminar la cicerchia.

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, è buona per cuocer'in minestra, & migliore della segala per mescolar co'l miglio nel far del pane. Et perche è offesa da i vermicelli della faua, però sia canato per Luna vecchia, & fatta subito ben seccare; Ma meglio è frangerla, percioche è anco buona da mangiare in pane, & in minestra come di prima. *Questo grano, fuori, ch'egli è buono nel mescolar col miglio, come ho detto, nondimeno è poi ventoso, & di poco sapore.*

Me-

Medesimamente a seminar la lentichia, dico che bisogna letamar molto ben il cãpo, & poi seminarla di Febraio, & zapparlo cõ ragione, per cioche nõ tãto ella nõ vi viẽ bella se nõ in terreni grassi, & ben'ordinati, ma cuocendola in minestra, non è mai buona se non è accompagnata con grasso assai di carne, ò con l'oglio buono. *Et oltra ch'ella è sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco, gonfia le budella, ingrossa la vista, induce sogni spauentevoli, & cagiona altri danni all'huomo.* *Del seminar la lẽticchia.*

Vinc. Sempre mi fù essoso questo legume per più cause; & però lo lascio à gli huomini, & alle donne suogliati.

Gio. Bat. Seguendo pur'a i grani, che si seminano ne i detti mesi, dico che si semina la vena co i medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno. E ben vero che la non si zappa, come si fanno sempre tutti i legumi quanto più tosto sono fuor di terra. *Del seminar la vena.*

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, iquali auenga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse sarebbe molto meglio perche la zappa gioua sempre à tutti i semi, & alle piante. *Del seminar i lupini.*

Vinc. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetito; nõdimeno quando ne hò seminati per raccoglierli al suo tempo, & spargerli per ingrassar'i campi, non solamente mi han giouato intorno de' fromenti, ma mi han renduto a tanto per tanto, più vtile che non è stato il valore d'ogni legume.

Gio. Bat. Venendo al seminare la veccia per far del pane ouer'al compagnarla con la vena per pastura de gli animali: dico che si può seminar di Febraio, ò di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è romper quel terreno innãzi il verno, & al fin di Gennaio ararlo ben'vn'altra volta: & caricatolo dapoi il letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraio, ò al principio di Marzo, come hieri più largamente vi dissi. Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina d'Ottobre sola per mangiarla mescolata con altri grani in pane. *Del seminar la veccia.*

Poi chi vuol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, ouer scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò Sãt'Antonio, accioche allhora siano prepàrati, & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani. *Del seminar il fru mẽto marzuolo, segala marzuola, & scãdella.*

Parimẽti chi vuol seminare fascioli: dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò più tosto al Febraio, & chi facesse questo dopo San Martino, sarebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, essendo ben letamato, seminarli, & dapoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono meglio; & si zappano due volte, & poi secondo che si maturano, raccogliono i *Del seminare i fascioli.*

cornicelli le tre, & quattro volte.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassano i campi, fanno frutto in abondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocersi più de gli altri legumi, & piaciono vniuersalmente a tutti. E vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

VINC. Stando che mi hauete detto a sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini di tali tempi però desidero, che mi ragionate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Trattato nel seminare i lini, & del l'ordinarli.

GIO. BAT. Lasciando da parte più riti, che gli antichi osseruauano nel seminar'i lini, & particolarmente doue erano state le rape, non zapparli quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro, dico che habbiamo grand'obligo a quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli; Cominciando primamente a spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno a i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin d'Agosto, letamãdo il detto parto auãti Natale, ò poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguẽte fin'al Settembre, ararlo dopò mezo Nouẽbre: accioche sia cotto dal gelo, con nõ fondarui se non poco l'aratro, percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, lequali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall'aratro, che vien'a esser molto spugnosa, onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente ch'egli è bel veder l'Agricoltore ne gli vltimi dì di Febraio, ò ne i primi dì di Marzo a sparger le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno conciaco in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, bẽ zappate, ben'vgualate, ben'erpicate & ben rastellate, p raccoglierui poi i quindeci, i vinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamẽte ne gli anni buoni, si raccoglie ne i cãpi, che sono a proposito. Et anco è bel veder, quando egli adacqua esso lino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, chiudette, ò argini della istessa terra, non molto lõtane l'vna dall'altra, accioche qll'acqua si lieui sopra le colle piane, & cosi larghe. Poi oltra, che sollecita ql lino; come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le catiue herbe, accioche nel pestarlo, nè lo spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tale immõditie. Senza che egli vsa ogni diligentia nel cauarlo mẽtre ch'egli è in perfettione, & nel cõdurlo a casa ben secco, & dapoi cauarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda a farla fuori, tanto più i sorci la mangiano, & rodono il lino, oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi nõ sono cosi buone per ammonirlo, come sono d'Agosto, & più di Luglio.

Onde

Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi, ma quando è duro, non lo caua fin dopò tre dì, & tre notti: facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso andarebbe in niēte ne lo spadolarlo Et cauato dell'acqua bē lauato, lo pone in vna massa tonda, & larga tre, o quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quāto è stato dentro; coprendola cō le assi caricate di pietre, o d'altro peso: Et passato il detto tempo lo distende al Sole in piedi aperto di branca in branca, fin ch'egli è ben secco, e dapoi raccolto in mazzi legati di vimini, lo conduce à casa. Onde, come egli è ben pestato con le mazze, lo fà spadolare quanto li piace, ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormēte le resche che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che'l lino diuenga ogn'hor più fino da filare; come massimamente fa questo, quanto più anni stà cosi serrato insieme.

Vinc. Qual lino è migliore per filar sottilmente, poiche ve ne sono di più sorti?

Gio. Bat. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta: cosi quanto è più lungo, tanto più è grosso, & più aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, che han trouato nuoua via di fare i refi con maggior facilità bianchissimi & sottilissimi: I quali hauendo prima scelto il lino, senza semenza più sottile, più bianco, più bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque, o sei giorni al tempo detto, non ponendolo altramente in massa, o pila, percioche, essendo dapoi benissimo spadolato, & filato, diuien biāchissimo, con minore artificio di quell'altro, ch'è stato in pila, laquale per lo scaldarsi insieme, lo fà venir oscuro.

Qual lino è migliore per filare, & la facilità di biācheggiare i refi.

Vinc. Perche mi hauete detto più di quello che aspettaua, mi sarà grato se mi direte ancor i modi, che si conuengono à far i lini inuernicci, auenga che tra noi non se ne seminino se non pochissimi.

Del lino inuerniccio.

Gio. Bat. A seminare questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura l'estate, & letamato quel campo, si semina dal principio di Settembre fin'al fine: dandoli quarte sei, o sette di semenza per iugero di terra, secondo che più, & meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien in assai copia, quando non è danneggiato da gli eccessiui freddi, o d'alcuni venti speciali che soffiano di Primauera: Ma è solamente buono per far tele grosse, che durano assai manco dell'altre. E vero che egli viene più alto, e più grosso di gamba, e di semenza che non fà l'altro, laqnale produce anco più oglio, che non fà la nostrana. Del resto vi si fanno tutte quelle cose che si fanno all'altro lino.

Vinc. Per qual cagione dite voi, che si faccino le colle così larghe per seminarui i nostri lini?

Gio. Bat. Non solamente mi piacciono vederle di quella grandezza doue si seminano i lini; mà vorrei vederle ancora simili, doue si seminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non vi sono in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de massari (parlando solo de' cattiui, & nō de' buoni) questo n'è vno del nō far le colle larghe: i quali, benche i terreni siano sani, curri, pēdenti, & non maligni, & che potrebbono farle di otto, & dieci solchi cō vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due; danno solamente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, come sarebbe sessanta iugeri per cēto di buone biade, per hauer fatto le colle picciole; & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto, che haurebbe quaranta fatti con ragione, o poco più. Nè per questo patisce quel massaro; percioche caua di biada alla portione, che ha gitata in terra, & ancor alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. E di quà si vede la sua malignità, che per risparmiare vn terzo di semenza, & vn terzo di arature, nō pur egli nō ha conscientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua vtilità; mà etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade più facilmēte; (per esser le colle così strette) & nell'adacquar quei campi, non facendoui altro, che lasciar correr l'acque fra i solchi maestrali, sin che quelle sgratiate sono trapassate dall'vna, e l'altra parte.

Discorsi delle colle larghe, & delli massari, che danneggiano i patroni con farle strette.

Vinc. Sono tanto manifesti questi inganni, che non vi vorrebbe altro, che bandire della patria questa perfida generatione; percioche, se comprassero eglino i campi buoni a cento scudi, & più il iugero (come costano) non farebbono queste manigoldarie.

Le cose, che fà il fedel massaro.

Gio. Bat. Sappiate pure, che'l fedel lauoratore (non hauendo i campi in contrario) mai nō manca a far le colle di bella larghezza, percioche sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormente la terra per nō farui tanti colmi; Nè per questo resta di adacquarle benissimo: atteso che innāzi, che vi ponga l'acqua adosso, ha prima concio le chiudette, o stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua di vna in vna, è forza, che s'inalzi, & inondi ogni larga colla. Et oltra ch'egli non manca a stringerla, & volgerla cō ogni diligētia, per farla andar pian piano, insino che vede esser giunta all'altro capo: la leua anco, & la cōduce, sopra le altre colle, che vi sono a canto. Et con questo bell'ordine và rimouēdo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin ch'è bene adacquato il campo. Per tāto possiamo conchiudere, che nō vi è proportione dall'eccellente Agricoltore al mi-

sero massaro, perche questo non fa mai cosa con ragione, & quello non solamente ara, ordina, & semina con prudentia: mà etiandio scalua gli arbori pota le viti, sega i prati, letama i campi, gouerna i lini; e fa tutte le cose importanti ne i buoni giorni della Luna.

VINC. Come intendete, che si debbano far le cose dell'Agricoltura per conto de' beneficij della Luna.

GIO. BAT. Non aspettate, ch'io vi dica quelle regole, che dice il gran Poeta Mantouano, che si debbono osseruare nell'Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, o di stelle fisse. Percioche oltre, che sono cose da eccellente Astrologo, & non da semplice Agricoltore, farebbono parimente vn Chaos a volerle recitare. Et però, parlandoui solamente della Luna, laquale, per esser più prossima à noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fà i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra delle cose terrene; dico, che essendo noua, serue benissimo al piantar gli albori, al seminar l'herbe, & al tagliare i boschi per brusciare, & al segare i prati per gl'animali, & ancor a i letami, che si danno à simil cose: percioche non minor vigore ella presta a questi nell'immorbidare, che a gl'arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

Le cose che si debbono far per Luna nuoua, et per Luna vecchia.

VINC. A confirmatione di questo, nō pure habbiamo l'essempio nel tagliarsi le vnghie, i capelli, e la barba; mà anco per contrario nell'ammazzare i porci, & altri animali. Percioche ammazzandoli per Luna scemante, quanto più si tarda a mangiarli cosi salati: tanto più fuoco vi vuole à cuocerli. Et però nō è marauiglia se vn salciccione, o altra carne di quelli rimangono in lunghezza, assai volte, il quarto manco quando sono cotti, & se ancora io non gli ammazzo, nè li cōpro per alleuare, se non sono nati in Luna crescente, percioche malamente crescerebbono, & verrebbono di conueniente peso. Mà poiche mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, vi prego che mi diciate anco di quell'altre, che vanno fatte quando è vecchia.

GIO. BAT. Si come è bene potar le viti magre per Luna nuoua, cosi siano potate le morbide quando è vecchia, percioche produrrāno assai più vua, che a potarle quādo cresce, per attēdere allhora a farle immorbidare sol di foglie, & di pampini: & potandole nello scemare, ogn'hora più restringe il legno, ilquale maggiormente attende a produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi; percioche produrranno sempre frutti assai. Et essendo possibile è bene a vendemiare per Luna scemante: percioche quei vini saranno da lei ristretti, & conseruati: iquali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade, conciosia, che si conseruaranno le

farine lungo tempo. Vero è, che'l pane cresce maggiormente, quando sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) è ben' a mieter le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E vero, che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo similméte che à quel tempo si taglino tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili, e specialmente intorno a i ventisette dì, & più tosto la sera, che la mattina, pcioche, si come di notte l'humore tende andare in cima dell arbore, così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni d'vna medesima qualità, di natura, di fortezza, & di grossezza, & posti anco in vn tempo sotto vn medesimo carico, i quali sono tagliati in vna istessa Luna; mà l'vno quando cresce, e l'altro appresso al fine; dico che quello della crescente mai nõ restarà di vaporare per la morbidezza nõ digerita, che si troua in lui: debilitandosi a poco a poco, fin che del tutto sarà rotto, & fracassato. Et l'altro, per hauer gli humori ben digesti dalla Luna vecchia, restarà anco più forte, & più gagliardo per sostener ogni peso conueneuole, & questo si vedrà benissimo s'egli massimamente sarà tagliato più tosto all'Autunno, che alla Primauera.

VINC. Che rimedio vi sarebbe a fortificar quegli arbori che sono deboli: i quali assai volte, per necessità si tagliano per metter in opra, benche si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

GIO.BAT. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima fin'alle radici per la troppa acquosità, che la natura lo tira à se con grande auidità dalla terra, però chi vuol seruirsene lungo tẽpo: li taglia da quel lato onde van tagliati vn poco più della metà appresso al fine della Luna, & li lasci così in piede per vn giorno, o dui, & poi li finischi di tagliare. Percioche stãdo così mezi tagliati; in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua, che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar vna rouere, o castagna (per esser de più forti, & de' più durabili arbori, che siano tra noi) & così vn'albara, o pomo, ouer onizo (che son de' più deboli) & lasciarli al modo detto: vedrà quanta copia d'acqua vscirà fuor di questi teneri a rispetto de gli altri. Mà come sono purgati, & ridutti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi così al Sole, al vento, & al freddo, almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opra, mettẽdoui però sotto de' legni o pietre, accioche non siano danneggiati dalla terra lì. Et se bisognasse quadrarli, sian'ordinati come saranno scorzati: percioche s'indurirano in quel tempo, come s'hauessero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opra al coperto: perche quando fossero offesi dal-

l'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

Vinc. Per hauer inteso le cose, che si debbono far in Luna nuoua, & quelle che van fatte quando è vecchia: desidero saper ancora la cagione di quegl'effetti, ch'ella fa essendo nell'vno, & l'altro stato.

Come si può conoscer il valore della Luna.

Gio. Bat. Quantunque questa cosa non appartenga à gli Agricoltori, nè a me, mà solamente à gli Astrologi, o à i Filosofi naturali; nondimeno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrere sopra di ciò, ad vn letterato mio amico. Adunque, lasciãdo che la Luna faccia in manco d'vn mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non hà lume alcun da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto si allontana da lui, e per cõtrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto manco lo riflette alla terra. Et di quì è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, nõ che veramente in lei cresca, o manchi il lume (eccetto quando ecclissa, per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, mà solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra: Ilquale, secondo và crescendo, & mancando, ha parimente più, & men forza di mouer l'humore delle cose naturali à far i suoi effetti. Percioche, quanto più egli cresce, tanto più il detto humor'abonda, & si diffonde alle parti esteriori, per contrario, quãto più manca, tanto più il medesimo humore manca, & si ristringe alle parti interiori, Alqual'effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce spatio della notte, nel quale la Luna stà sopra della terra; & quando il detto lume si fà veder minore, si fà similmente minor il detto spatio di tempo. La onde possiamo cõchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli arbori nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, e nella quarta li sfronda, così la Luna nel primo quarto è potẽte a morbidare, nel secõdo a fruttare, nel terzo a maturare, e nell'vltimo a cõseruare.

Vin. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differẽtia ch'è, quãdo si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, esser vgualmẽte quãdo è illuminata nel secondo, & che'l primo morbidisce tanto, quanto il terzo restringe, vi prego che mi diciate etiandio qualche secreto da conseruare i frumenti dalle tarme.

Come si può tagliare il frumẽto mal maturo, quãto il maturo.

Gio. Bat. Innanzi che io vi dica questo, mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorche fussero in parte mal mature, lequali si tagliarebbono volontieri per hauer copia di lauoratori, iquali non si potrebbono poi hauere, se fossero licentiati: Ouero ancora quando si miete vn campo, & che vna parte nõ è matura, senza farli due volte, si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli

adun-

adunque cosi il frumento mal maturo (quãdo però hà compiuto il grano) quanto il maturo, percioche, mentre che i mietitori andranno tagliando; & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, e non manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole. Et come è sparito siano drizzate in piedi, e lasciate cosi tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, e mattina, fin che saranno diuenute mature, ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

Come vogliono esser i granari per conseruar le biade.

Poi quanto a conseruare il fruméto, dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione a mezodì, o da Oriente, & Occidente: percioche se i venti non possono correre, e trapassare dall'vn lato all'altro, è dubbio che nel gran caldo non patisca molto. Vero è che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari, che hãno d'ogni tempo solamente le finestre verso Tramontana, perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti, senza che dicono, che sotto a i tetti non siano posto le assi, & manco i tauelloni, accioche i venti possino liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Mà io lodo, che quanto più tosto si puote, si faccia fuori il frumento dalle coue;

Regola per conseruar i frumenti.

percioche quãto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è per marauiglia, se quei frumenti abondano di barbelli; & conseguentemente di tarme. E vero, che se fossero seccate ne i campi le coue in piedi al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte accaderebbe simil cosa. Mà perche non si fa questo, come si faceua innanzi alle tante presenti carestie (per esser hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardente Sole, e poi cosi caldo sia criuellato, & portato di mano in mano sul granaro, delquale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia, spruzzarlo di buon' aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si ha da metter il frumento in vn mucchio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

Vn'altro secreto potente per conseruare ogni frumento vi voglio dire. Che per dieci some di ben secco, vi siano mescolate almeno quattro di miglio ben'ordinato, percioche non solamente dalla sua frigidità sarà conseruato per più anni dalle tarme, & non si potrà scaldare, mà ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello. Io vi potrei medesimamente dire de gli altri secreti a questo proposito; mà perche questi sono certi, & sicuri però farò fine, poiche per adesso habbiamo ragionato à sufficientia.

VINC.

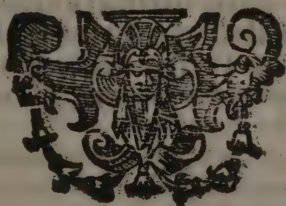
Vinc. Innanzi che si leuiamo, desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare a quel frumento nelqual è venuto dentro gran quantità di barbelli.

Gio. Bat. Primamente douete sapere, che mai non vi entrano, se non doppo pochi giorni, ch'egli è stato battuto. Et però, tantosto che quel fruméto comincia a scaldarsi, o produr barbelli, sia portato di mattina sù l'ara a farlo bene spoluerare col criuello, & poi di mano in mano distenderlo benissimo, & così sparso lasciarlo all'ardente Sole, insino ch'è passato l'hora di vespro: & riportarlo dapoi così caldo ben nettato, ponendolo in vn mucchio più alto, che si può. Percioche quanto più si trouarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogarà, & ammazzarà tutta quella generatione: Oltra che in tre, o quattro giorni tutta quella massa restarà talmente fresca, che più non patirà cotal rouina, anzi si conseruarà per lungo tempo. *A rist[o]rar il frumẽto barbellato.*

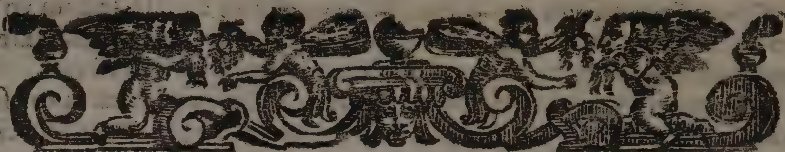
Vinc. Si come mi sono piacciuti i primi due rimedij contra questi animaletti: così mi è stato caro quest'altro, perche non haurò più quel tanto danno, che più volte hò patito. Resta solo, che dimane siamo insieme per ragionare delle altre cose, che desidero sapere, se tanto vi farà grato.

Gio. Bat. Anzi mi sarà gratissimo, & però vi aspettarò molto volontieri.

Il fine della Seconda Giornata.



LA



LA TERZA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al piantare, & alleuare le viti in poco tempo.



ENVTO il terzo giorno, M.Vincenzo andò nell'hora solita a casa dell'Auogadro, & trouatolo à passeggiare nella bella loggia, che guarda a Tramontana, & per mezo d'vn dritto viale, accompagnato da due belle siepi di sanguini, ilquale diuide il giardino delle cose de' suoi lauoratori, dopò le loro salutationi, fù pigliato da lui per mano, & condotto di passo in passo fino in capo sotto d'vna gran castagna foltissima, laquale per trouarsi accõmodata, di freschezza, e di seggi attorno si posero a sedere. Et dopò che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, ch'essi godeuano da quelle diuerse verdure, & dal dolcissimo cantar de i tanti vccelli, che tuttauia vi erano il Maggio, ponẽdosi la mano destra al petto, disse; Poscia, che voi Messer Gio. Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di tutte le cose che vi ho richiesto, però vi prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

Quanto è dissimile l'arbore della vite a tutti gl'altri arbori.

GIO.BAT. Quantunque la vite sia domandata arbore da gl'antichi, & da i giureconsulti; in niuna cosa è però simile a gli altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta a brusciare, come loro. Percioche si vede primamẽte ch'ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spiracoli spessissimi, & minutissimi nell'asta, nelle braccia, nei maderi, & pampini, & non meno è dissimile nella scorza, nella, drittura, & nel colore, di maniera che non sò qual arbore non sia più bello assai di questo. Senza che non solamente è dissimile per non poter stare in piedi, se non è ben

ſoſtentata ſecondo il ſuo biſogno; ma ancora ſi come i rami de gli altri arbori fruttiferi ſi drizza ſempre in alto co i frutti: coſi per contrario i maderi palmiti, & pampani di lei cô i frutti, ò ſenza, non eſſendo appoggiati a' legni, ò a canne, ò tirati per lungo, ouero rampichino ſopra gli albori, ò ad altra coſa; ſempre come teneri, & languidi tendono all'andar al baſſo, & per terra.

Perche Dio fece l'arbore della vite diſſimile a gli altri.

VIN. A quello che voi dite eſſer queſt'arbore coſi languido, coſi debole, & coſi difforme: debbiamo credere, che'l Signor Iddio lo faceſſe coſi, accioche nõ fuſſe buon per altro, che per produrre vn liquore tanto precioſo, & tanto neceſſario, quanto è a noi mortali. Percioche quãdo fuſſero altramente, non è dubbio, che ne ſarebbono conſumati tãti, che poi i vini ſarebbono ſempre in maggior pretio di quel che ſono.

GIO. BAT. Che è poi della diſſomiglianza del loro frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conoſciuti tra noi? Iquali ſono ſodi, e tutti d'vn pezzo, & quello della vite è ſempre molle, teneriſſimo, & in più pezzi. Come ſi vede, che i graſpi grandi, & piccioli hã più numero di grani diuerſiſſimi; & di tal ſapore, che non vi è lingua, che eſplicaſſe mai la varietà delle delicatezze, ch'eſſa vite fa guſtare nel mangiarli, & nel beuere i vini, le vernaccie, le maluaſie, & altre infinite beuande, che per tutto il mondo ſono produtte da lei.

VIN. Bẽche vi haurei da domãdare più coſe circa alla natura di queſte viti, nõdimeno mi cõtẽto, che più toſto mi moſtrate prima i terreni, che ſono da ſchifare nel piãtarle, & poi gli altri, che ſono buoni per lei

Quai terreni ſono cattiui, & quai ſono buoni per piantar viti.

GIO. BAT. Primamente non ſi debbono piantar nelle altezze de i monti noſtri, & manco nelle parti loro Settentrionali, ne de' colli, percioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non ſono da piãtare ne i terreni maligni, & ſpecialmẽte, ne i ſalſi, amari, paludoſi, & ledoſi; percioche i vini vi venirebbono cattiui, & facilmente ſi guaſtarebbono; ponendo ne i campi graſſi le viti magre, & le fertili ne i magri; & nõ manco ne i freddi, ò humidi quelle, che hanno poca midolla, & i grani ſodi: & poi ne i caldi, ò ſecchi le altre, che ne han aſſai, & i grani molli, nõ ponendone ſorte alcuna ne i terreni, che habbiano in cima delle pietre in grandiſſima quantità: percioche vi nuocono di State per lo troppo caldo, & di Verno per lo eceſſiuo freddo, ma eſſendone ſino alle radic, non tanto giouaranno loro nel tenerle freſche l'Eſtate, ma faranno etiandio che i vini ſaran migliori, nõ piantando viti in valli profonde, ancorche produceſſero delle vue in copia: percioche, non potendoſi maturar, farebbono vini garbiſſimi, & di poco valore: Et pur chi ne voleſſe in ſimili ſiti, ve ne ponga di quelle, che facciano talmẽte i grani rari, che'l Sole poſſa penetrare tra eſſi beniſſimo.

Simil-

Similmente chi vuol piãtare viti, debbe fciegliere delle migliori, & volendone diuerfe forti, le ponga tutte feparatamente: percioche, ftando che le gentili producono certi pampani, & le groffe lunghi, nõ folamẽte fa bene a metter quefte più lontane l'vna dall'altra, che nõ vogliono effer pofte le gẽtili, ma ancora ha maggior commodità nel vendemiar le fcelte, che fe foffero ne i fili mefcolate cõciofia ch'egli può diuerfare nel fare i vini fecondo che le forti fi trouaranno di vna in vna, & anco accõpagnarle come gli piace; Oltrache nel portarle, può cominciar ad ordinare quelle, che ricercano effer le prime (cioè le morbide) & fare poi il medefimo al tempo delle più tarde. Et a quefto modo fi beneficiano tutte di tempo in tempo fecondo la natura loro, cofa che non vien fatto cofi, quando fono diuerfe forti mefcolate infieme. Et però non è marauiglia fe in tal cafo ve ne fono affai, che patifcono per effer portate fuor del tempo loro. Et quefta cofa è di molta importantia, ben che pochi vi fiano che penfino ad vn tanto danno.

Dello sceglier le viti, & come vanno piantate.

Ancora chi vuol piantar viti, debbe confiderare la qualità dell'aere e del fito, percioche effendo da Mezo dì, pigli ancor i maderi da quella parte della vite, che'l vol piantare. Et fe'l fito è da Oriente, li pigli parimente da quella parte, & fe vuol piantare in luogo alto pigli non meno i maderi in fito alto, & fe a baffo in baffo. Et cofi piãtãdoli in fito humido, ò freddo, ò fecco, ò caldo, fempre (effendo poffiblie) li pigli da i medefimi luoghi, percioche offeruãdo quefto bell'ordine, quei maderi pigliaranno più facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tofto. Auuertendo fempre a non piantarli in luoghi freddi, fe nõ alla Primauera, ne i caldi fe non all'Autunno, & ne i temperati tanto all'Ottobre quãto al Febraio. Ma perche le viti gradifcono più i luoghi caldi, che i freddi, e più i fecchi, che gli humidi, & anco più l'aer fereno che le pioggie, però non fi piãtino ne i terreni che hanno l'acqua proffima alla fuperficie loro, ma ne ãche ftà bene ne gli altri che fi adacquano. Percío che oltra, che nõ ꝑducono buoni vini, & facilmẽte fi guaftano, elle parimẽte vi durano poco tempo. Et però, ftãdo che fono offefe tãto dalle acque, lodo che fi põgano ne' luoghi afciutti, & anco più tofto ne i colli che ne i piani. Et auuẽga che quefti ordinariamẽte abondino più di vino, tuttauia q̃lli lo fa migliore, per effer maggiormente beneficiati dal Sole: Come ben fi vede, che fi come ogni campo quanto più è graffo, & più potente di fondo, tanto più abonda di vino, ma non buono, cofi quando più fi troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

Regole per pigliare, & piãtar le viti.

Appreffo, perche migliori vini raccogliono coloro, che zappano bẽ le viti più volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cambio di zaparle, l'ingraffano col letame, ò altra cofa atta a farle inmorbidare

Che meglio è a zappare le viti, che a letamarle.

però

però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo la natura, & l'arte vsata loro.

VINC. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che cominciate a parlarmi intorno a i modi, che debbo tenere nel piantare, & alleuare le viti cosi facilmente al modo vostro.

GIO. BAT. Perche principalmẽte si debbe piantar viti che facciano dell'vue assai, vi ricordo, che pigliate di quelle, che siano di poca midolla; percioche queste nõ tãto ne producono in copia, quãto non temono cosi la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per nõ piantar vue che dispiaccino, voi prima cercarete al principio di Settembre quelle viti cariche d'vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno alle gambe cõ vn podettino, quando vorrete piantare i lor maderi, pigliarete i più grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai (come facilmente si conoscono a i piccanelli de' graspi tagliati, che vi saran restati) & non mai de gli altri: percioche vi sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per esser maderi sterili, nè pigliarete quelli, che sono alla gamba, ò alle braccia: per non essere spessi d'occhi, & manco di quegli altri, che sono prossimi alle cime perche sono troppo sortili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna dopo mezo dì al tardi, & piantandoli anco quanto più tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso voi mandasse a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua, & li piantarete quanto più tosto: facendo il simile (quanto all'acqua) a i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

Altri ricordi importanti per le viti.

Ancora p esser cosa naturale, ch'alcun'arbore nõ può mai crescere se nõ è aiutato, & quanto più sono deboli, tanto più la verga patisce; però bisogna far loro tre prouisioni, che quãdo cominciano a germogliare, possino facilmẽte trappassar la terra. Voi adunque farete prima i fossatelli (& nõ buche) larghi vn braccio, e mezo, & alti altro tanto all'Otobre, volendo piantar al Febraio seguẽte; ma piantãdo innanzi al Verno, li farete all'Agosto: percioche questi dal caldo, & quelli dal gelo diuerranno come cenere, facendoli trappassar la ripa, doue maggiormente prende il campo, accioche l'acque, che entraranno, discorrano sotto terra fin nel fosso prossimo, facendoli non meno con l'aratro (per manco spesa (fin che si può fondare, & poi finendoli cõ la vanga, gittando il terren migliore dall'vn lato, & il resto dall'altro; ma questo lontano dalla ripa nõ meno d'vn braccio, accioche nel piantar i maderi possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dapoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono, spianandoui etiando tutto il resto, ben che fusse magro, perche col tempo si farà buono.

Modo vtilissimo per piantar le viti.

Fatti

Fatti adũque i fossatelli a questo modo voi coprirete il fondo di pietre nõ più grosse d'vn pane; ꝑcioche nõ solo le radici delle viti vi starãno nel grã caldo fresche, & le acque piouane, & le adacquãti ouer le risorgenti vi si purgarãno; ma ãcora i vini riuscirãno migliori, & li occhi delle medesime vi tardarãno d'anno in anno a germogliare: cosa in vero vtilissima, poiche la brina, ò freddo grãde nõ le daneggiaranno, come fanno molte fiate, quando escono fuori per tempo: Coprẽdo quelle pietre di buona terra: che nõ si vegano, ponẽdo dapoi sopra delle broc che, ò rami di legne. Vero è, che ꝑ minore spesa potrete metterui de' ricci di castagne, ò meligazzi, ò più tosto de gli spini de rouere, & di qsti in quãtità; percioche teneranno quel terreno talmẽte sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che nõ crescano cõmodamente in lunghezza, & grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del più grasso, che nõ si vegga cosa alcuna. Et fatte bẽ queste cose, piantarete ꝑ Luna crescẽte le viti, & opij, ouer altri arbori, & ponerete i maderi lõtani l'vn dall'altro quasi vn palmo, accioche si possa zappare fra mezo: i quali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio; per mãco spesa cõ le vinacie, ò guscie d'vua, ouero col bullaccio, chiamato locco da molti, che si caua dalle biade, quando si fanno fuori della paglia: & è perfettissimo, se'l si troua ben marcio d'vn'anno, ò di due, con ciosia che fa talmente germogliar le radici (per esser di natura calidissimo) che molte fiate in capo di due anni quelle viti si caricano d'vua. Et però sarebbe cosa buona a ponerlo ogn'ãno in qualche luogo separato allo scoperto, & non marcirlo sotto a gli animali (come si fa) per seruirsene poi nel caso detto delle viti. Et anco per far nascer tosto le zucche

Quanto è perfetto il bullaccio per far germogliar le radici alle viti.

VINC. Ancora io credo il valor di questo bullaccio, come più volte l'ho veduto a mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, aranci, & altri arbori delicati, quando si piantano, senza radici, & venir quelli in poco tempo bellissimi.

GIO. BAT. Poi non piantarete più di due, ò tre maderi appresso all'arbore, percioche quanto più sono insieme, tãto manco ciascuno partícipa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, & l'altro: ma lõntani l'vno dall'altro mezo braccio, ò poco più, atteso che voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete a gli altri principali, stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco quello spatio, che è fra l'vn'opio, & l'altro. I quali maderi superflui, come hauranno due, ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & questi faranno più tosto della vua, che li sbarbati: piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & più lunghi, che potrete, ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra,

percio-

percioche quanto più saranno distesi per lungo, tanto più numero di radici produrranno. Et però commendo coloro che piantano distesamente le trose in terre co i maderi intrecciati, lequali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le viti ne' terreni potenti, col faruì i fossi alti due braccia, e larghi altrotãto, & poi vi pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe a maturare, per trarglielo adosso di anno in anno, fin che sieno spianati quei fossi in tre, o quattro anni, cosa molto gioueuole a quelle viti, si per cagion di quel terreno cosi poderoso, & cosi grasso, & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi ꝑ madre sopra terra, non mancando etiãdio a nettarli, zapparli, & ordinarli di paletti, o frusconcelli di tempo in tempo, secõdo il lor bisogno, di maniera, che quãdo cominciano a tirar quelle viti non solamente producono ogn'anno più gran quãtità di vua; mà si mãtengono anco belle a cẽtinara d'anni. *Quanto ben piantano viti i Bergamaschi.*

VINC. Benche i Bergamaschi generalmente siano in questo più da lodare de Bresciani, nondimeno nel resto dell'Agricoltura sono poi inferiori assai.

GIO. BAT. Piantati che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germogli saranno lunghi vn dito, leuarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri, mondando poi quel che resta da ogni lato germoglio, che gittasse fuori, facendo questo al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, o madirolo sarà inuiato a farsi lungo, perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraio seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, o tanagliuola ben taglienti, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengano vna medesima verga. *Modi per alleuare presto le viti.*

Ancora non mãcarete a zappar le dette gambe almeno tre, & quattro volte il primo, & altri anni; mà meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciãdo al Febraio fin per tutt'Ottobre, mà ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Agosto: accioche non siano trafitte le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormente cõ l'aratro innanzi il verno (se tanto si può fare per minore spesa) & aprirle anco fuori con quello alla primauera, zappandole, & nettandole all'hora benissimo, con tagliare via tutte le radici, che sarãno sopra terra, mà lũghi vn poco dalla gamba; percioche patirebbe quãdo si tagliassero ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, o nel gran

caldo: ponendoui appresso al detto Febraio dui paletti co i ramoscelli troncati, accioche quei madiroli rāpichino di tempo in tempo. Mà perche queste viti hauranno dui anni al seguente Febraio, le trōcarete nel nuouo sopra dui occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessari, & grandetti, per sostentarle secondo il solito. E come quei dui occhi sarāno lunghi vn dito, gittarete via il men bello; ma se la gamba sarà potente lasciareteli tutti dui; tenendoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse. Et tagliando anco via quel legnetto che auanzarà diso pra, accioche (com'ho detto) q̃llo, & la gāba diuētino vna medesim'asa.

Appresso, perche le dette viti hauerāno compiuti tre anni al Febraio pur susseguente; essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto sicuramente potrete tirar'vno, ò dui maderi per gamba secondo che saran potenti, & poi di anno in anno crescerete la somma quanto abondaranno le forze loro. Et questa è la vera via per alleuar tosto ogni vigna, ma non già quell'altra, che generalmente si osserua per tutto il Bresciano, percioche coloro fallano in due cose.

Error di molti nel lo alleuar le viti.

La prima è, che quando han piantato le vite, non solamente per dui, o tre anni non le fann'altro che lasciarle andar per terra; mà le lasciano ancora quanti figliuoli, ò rami vi nascono, i quali quanti più sono, tanto più tirano a se l'humore, che dourebbe andar alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, o quattro tagliano tra due terre la gāba della sfortunata vita, & nō contēti di questo, la tagliano il quinto, & alle volte il sesto, & settimo anno, tenendo fermamente, che quante più volte la tagliano a quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliando a quel tēpo cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, o dieci. Mà tagliandone migliara nel nuouo legno, io son certissimo, che pur vna sola non perirà: Come di ciò si può far giudicio nel tagliar vn piantone di salice ben sfronduto di tre anni, o quattro. Che tagliandolo in quei rami, si sà che nō perirà, ma chi lo tagliasse disotto di quelli (cioè nell'hasta) gran marauiglia sarebbe se non seccasse. Mà pensate, se'l zappatore debbe esser circonspetto nel zappare a non ferir le viti nelle parti da basso (stando che temono assai più che non si stima) che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fa nel troncar tutta la verga loro?

VINC. Perche si vede, che per l'ordinario, nell'alleuar le viti, sono talmente dāneggiate da buoi & vacche che come sono pasciute, o morsicate, o solamente che sentano il fiato loro, tardano assai innanzi che ritornino nel primo stato; però vorrei saper se vi è riparo alcuno per diffenderle da questa maledittione.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che a bagnare queste viti nouelle con

con l'acqua pura che resta nel vaso, doue sono state a mollire le pelli secche de' buoi, & vacche, & d'altri animali piccioli, v'assicuro che non vi si approssimaranno per la gran puzza, che aborriscono di quell'acqua. E però hauendone voi in vn vaso bagnarete di gamba in gamba quelle viti con vna scopa, come hauran gittato fuor'i pampini cō le foglie: facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole. *Secreto che non siano pasciute le viti nouelle.*

VINC. Quante volte si debbe far questo? cōciosia che crescendo tuttauia quei pampini sin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de gli altri i quali, per non esser bagnati, non dourebbono ne anche patir in modo alcuno.

GIO. BAT. Ancorche i primi pampini puzzino talmente in quella parte doue sono bagnati, & che non ribagnādoli altramente nō perdino se nō poco quel puzzore: nōdimeno p assicurarsi che nō siano dāneggiati secōdo il solito, lodo che si bagnino, vn'altra volta, come sono cresciuti assai, e si faccia massimamēte q̄sto quāto più vi fosse piouuto sopra

VINC. Vorrei saper' ancora come si debbono far le buche, o fosse in quei luoghi, doue non si possono far i fossatelli. *Come vogliono essere le buche per piantare le viti.*

GIO. BAT. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe vna, & mezo, & altrotanto alte, accioche possiate piantare due, e tre gambe di viti con l'arbore separatamente l'vna dall'altra almen vn palmo Senza che quanto più harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormēte verrāno belle. Mà non mancarete a metter dētro di quelle cose, che ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle viti, & arbori che si pianteranno, facendole lontane l'vna dall'altra, più, & meno secondo la sorte delle vue, e de terreni, percioche piātando vua gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, o d'altra natura simile, non passarete sei o sette braccia, mà piantādo questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, o di dieci. Et essendo vua grossa, e piantandola in potente terreno (perche produrrà più lunghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'vna dall'altra.

VINC. Per qual cagione hauete voi fatto tanti pendoli, o stropelletti di salice attorno i vostri cāpi arati, co'l far andare sopra i loro cerchi tāte belle viti, che pendono con si bell'ordine all ingiù cariche d'vue?

GIO. BAT. Vedendo io il gran danno, che dauano a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gli arbori grossi, & piantai in luogo suo delle viti, i piantoni di salice per incalmarli poi come ho fatto: da i quali non tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, & più cauarò per l'auenir di stroppe, e stroppelli che ho venduti a questo Febraio, mà spero che le viti, che vi rampicano sopra daranno il vino, che *Del piantar i pendoli intorno a i cāpi con le viti.*

mi bisogna per la famiglia.

Vinc. Non solamente non è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogn'anno da queste stropellette, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese, ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmiti carichi di vue a pender intorno a quei cerchi così ben ordinati senza danno delle biade, o d'altri frutti.

A fare vn viuaio di viti per piantarne poi ogni anno in quātità.

Gio. Bat. Dapoi che dite d'inuentioni voglio mostrarui vn'altra per far vn viuaio di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogn'anno tante gambe con le radici, quante desiderate di piantare, & vendere. Voi adunque diuisarete primamente vn luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'vn dall'altro non più di otto braccia, e di quell'altezza, e larghezza che vi hò detto, e poste anco dētro le medesime cose, vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà; ponēdole lontane l'vna dall'altra non meno d'vn piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette & vi ponerete i suoi frasconi secōdo il Bisogno, accioche possano rampicar i lor maderi sopra a i ranfioni non più lunghi d'vn palmo. Et come hauranno cōpiuti tre anni, si come si dourebbono tirare al Febraio i maderi per far dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba; crescendoli poi di anno in anno secondo che verranno potenti, sotterrandoli non più d'vn piede, & per lunghezza non più di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a Mezo dì, li volgerete la prima volta con le cime da Occidente, & li troncarete talmente, che nō auanzino sopra terra se nō dui occhi p madero, accōmodandoli con tal misura, che si possino zappare, & infrasconare, e che l'vna cima non impedisca l'altra, Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamēte vno; il quinto due, & il resto tre, & sempre per drittura. Et a questo modo, alcun madero non occuparà l'altro: nè cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra anzi si vederanno distinte l'vna dall'altra, infrasconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando crescono in maggior numero, gli sotterrarete anco più spessi fin'al doppio, lasciandoui però sempre de gli speroni, che producono i maderi per l'anno seguente, che se ben saranno lontane le cime vn piede, o mezzo braccio si zapperanno facilmente. Mà come haurete infrasconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar i maderi, che si volgeranno al Febraio seguente da Oriente al modo de gl'altri, zappare le cime prouanate con le gambe a i suoi tempi, e poi all'altro Febraio cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali (per hauer compiuti dui anni) saranno talmente grandi, & barbati, che piantandoli altroue, & nō man-

cando-

candoli delle cose necessarie, vi daranno dell'vua in capo di due anni, percioche quãdo li leuarete per piãtarli, saranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, o sei, o più maderi per gamba. Osseruãdo poi à questi, & à gl altri che volgerete, & couarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi, percioche, piantãdo voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come saranno in prosperità vi renderãno ogni anno almeno mille cinquecento piante, che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender' almeno dui marchetti l'vna, che saranno d entrata ducati vinti cinque. Che se fussero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

Vinc. Che cosa si debbe far alle viti per hauer delle vue in copia?

Gio. Bat. Fra le cose che vi potrei dir intorno à questo, solamente ne dirò cinque, per esser anco le più importanti.

La prima è, che zappicate le viti più volte all'anno, cominciãdo quãdo si aprono fuori al Febraio insino che si colmano all'Ottobre; facẽdo q̃sto nello scemar la Luna, percioche si seccano più facilmẽte le herbe.

La secõda, che tagliate all'hora via tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra al modo detto, & le nettiate d'ogni gramigna, e d'altre herbe che fussero appresso alle gambe, o che fussero nel vaso, o spatio tra l'vn'arbore, e l'altro.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo che sia di sotto delle braccia, o legame, & anco d'ogni verme, o caruolo, o d'altre cose, che le noiassero; percioche sono alle volte ricolte da tali animaletti in niente.

La quarta, che leuiate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccia delle viti, & lasciarui quei soli che son più belli, e necessarij per tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tener basse le viti; percioche à questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre à farli altro: Leuando via non meno tutti quegl'altri maderi, & pampini, che non han produtto vua: perche essendo sterili, non sta bene che tirono à se quell'humore, che debbe andar à gl'altri che han fruttato. *Ricordi necessarij per beneficio delle viti.*

La quinta, che alla fin di Maggio cimate tutti quei maderi, che hanno l'vua, accioche quell'humore, che tuttauia tende ad allungarsi, si volga ad ingrossar maggiormẽte l'vua: oltra che la fersa nõ potrà offenderle come spesse volte fa, laquale per souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi non castrati, & non a beneficiar l'vua.

Vinc. Qual tempo giudicate voi esser megliore per potar le viti, la Primauera, o l'Autunno?

Trattato del potar le viti. GIO. BAT. Voi sceglierete,& potarete le viti magre (essendo possibile) nell'apparir la Luna di Genaro sin'à i quindici dì; mà quanto più fussero morbide, tanto più tardarete verso il fine, percioche, per esperienza si vede, che questa fa produr più vua d'ogn'altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi inanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, o vicini à quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primauera, e producono etiandio maggior quantità di vua,& migliore: Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser all hora maturo il legno) nè anco alla primauera, e d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, o che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato,& asciutto; sia poi Sole, o nuuolo che sempre è buon tempo, potãdole però sempre innãzi che cominciano a far segni di gittar fuori cosa alcuna: percioche in simil caso patirebbono tanto più, quanto che gli occhi fussero più allungati. Auuertendo poi a lasciare alle viti molto morbide tanti maderi, quanti sian'atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua poiche questa è la vera via di mortificar la fersa, laquale per la troppa morbidezza, distrugge le vue. Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi, poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, mà solo tendono ad abõdar'ogn'hora più quelle di pampini, & foglie, così quell'altro fa bene, che nõ solamẽte vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, mà vedẽdo che sono di assai numero, li tira co i pali da' lati delle gambe tutti quelli che sono di più dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser ben prattico, lieua dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle: & massimamente quanto più si fa cesse questo de gl'altri anni.

Ancora sarete discreto verso le viti, che hã fatto dell'vua più dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguẽte, mà vi lasciarete solamẽte quei soli, che bisognano secõdo le loro forze. Et sarete circonspetto nel cõciar le viti giouani differentemẽte da quel che si fan l'altre forti, percioche, si come à quelle ch'han fruttato più anni (per l'ordinario) possono portar più numero di maderi per fruttare l'anno seguente: così alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete di tempo in tempo, secondo che diuerranno potenti.

Parimente quando trouarete alcuna vite talmente vecchia, & fracida, laquale sia dubbiosa di ridursi in niente, all'hora (essendo di buona sorte) nõ mancarete, per rinouarla, a prouanare sotto terra qualche madero,

dero, che sia a proposito, & non essendone, le darete nel più bel luogo dell'asta vno, o due tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti leuano via quei madiroli miseri, che si trouano sotto, o appresso a belli, che sono per produr dell'vua in copia: mà non seguitaste mai quegli, altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti; con lasciarui assaissimi maderi che non sono a proposito, e leuano via quelli, che dourebbono restare, o almeno farli in speroni: Sēza che più volte lasciaranno vn braccio di vite trascorso, per hauer due, o tre bei maderi; onde poi è forza priuarsi del frutto almen per vn'anno, o che la pouera vite vadi di male in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare più di due occhi per sperone.

Molti errori che cōmettono nel potare le viti.

Veramēte, se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vēgono fatti, e che trouassero giudici, che lor facessero giustitia, io sō certissimo, che di villani ignoranti si fornirebbono le cētinara di galere; castigo in vero conueniente a simil generatione, poiche nō sapendo, non vogliono ne anche imparare, & manco confessare i loro errori.

VINC. Certamente, se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltiuate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia c'haurebbono i loro sudditi, & con beneficio grandissimo del loro dominio. Mà perche dubito di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle viti.

Di quāto beneficio sarebbe, se i nostri Sig. facessero i Censori sopra i campi mal coltiuati.

GIO. BAT. Quanto poi a potar le viti: le tirarete giù da gl'arbori quādo pioue, o che sono humide; percioche non si rompono ma si ben quā do il tempo è asciutto, o molto arido. Dilettādoui sempre di hauer ferri ben taglienti, & sottili perche tagliarete benissimo ogni cosa, & con poca fatica, non lasciandoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radēdo a canto all'asta ogni madero, che vadi leuato; onde non è poi marauiglia, se quelle viti sono rouinate da i vermi, che vi entrano: & se essi acquistano nome d'esser valenti per far ranfioni in copia, per attaccarui bottazzi, & fiasconi.

Del potar le viti de colli.

VINC. Aspetto parimente, che mi diciate come si possono incalmar le viti sterili, o che facciano cattiuo frutto.

GIO. BAT. Di quanti modi, che si leggono ne gli Auttori antichi, più lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

VINC. Ho più volte veduto ad incalmar a fessolo; troncando la gamba doue è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesimo,

Come si incalma la vite a fissolo.

che si fendono gl'arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati à lei; Mà benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica, però non ho mai inteso la forma sua.

Come si incalma le vite cō la triuella gallica.

Gio.Bat. Questa è simile à quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, laquale taglia senza far niente de segatura, & è grossa quanto bisogna far' il buco per metterui il madero. Voi adūque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio, netto, & grosso infino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco cō la gallica, ilquale anco restarà bē netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, lo tagliarete dou'è più grossello, facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto possa entrar giustamēte in quel buco, e troncandolo poi talmente, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, o martello, finche sia ben ficcato, & ben serrato, & che anco non si vegga del taglio: Facendo questo dal Marzo fin mezzo Aprile: hauēdo riguardo sēpre alli siti, & à i tēpi. Vero è che questo nō mi è riuscito nelle mie viti quì, bēche siano cresciuti i pampini vn braccio: conciosia, che l'humore dell'acqua è talmente abōdato in quei buchi, che finalmente sono seccati, nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli per esser asciutti, e non humidi, come sono i nostri campi: ouero chi tagliasse di sotto della gāba per due dita: perche quell'humore vscirebbe da questo taglio, e non dal buco della calma. Mà vi voglio dire vn'infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Autor alcuno, è anco fin'hora da pochi conosciuto, Voi pigliarete adunque vn madero de' più belli, de' più lunghi, & de' più bassi che siano nella verga, della vite, ilquale, senza spiccarlo da lei lo trōcarete in cima, doue è tōdo, & grossetto, & lo lasciarete talmēte lungo, che arriui sotto terra almen vn palmo: & fessatolo per mezo non più d'vn dito lungo, con sottigliar di dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vorrete incalmar in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & conforme à quello in grossezza, & in tondezza. Et lipatolo da dui lati a modo d'vn conio lungo quanto è la detta fessura, lo commetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno, mà solamente la scorza dell'vno, & dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stropello fesso, come se voleste legar vna scopetta, & con quello legarete, & coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga vn braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della vite, secondo ch'è commodo per drittura al filo delle altre viti e che vi si possa zappar'attorno; Et spianata c'hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è che forse

Come si incalma le vite sotto terra.

sareb-

sarebbe meglio in cambio di fessar, e lippar questi maderi, che si fessasseró tutti due per mezo, come pur sarebbe vn dito lungo, e tagliarli poi per trauerso giusti da vna parte fin'alla midolla. E leuata via quella metà tagliata à ciascuno, li cōmetterete, & legarete come ho anco detto, percioche restaranno più vguali in questa legatura, che nell'altra prima. Mà innanzi che sterpiate le vite vecchia lasciarete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, laquale potrete tirare dopò due anni, & la vite vecchia di continuo fin che le cauarete. Et questo è il vero modo d'incalmare ogni vite; si perche non si perde niente del frutto, & si anco perche la calma diuien potente presto, per l'humore ch'ella riceue dalla gāba di quella vite; Cosa che non auuiene così alle calme del fessolo & della gallica, lequali durano pochi anni, per esser posti nel troncone vecchio, che tuttauia si và struggendo per l'humore, che corre sempre nelle tenere calme, lequali crescono talmente, che vengono assai più grosse del troncone loro, senza che molte fiate cadono, o si scauezzano il primo anno, per cagion de gl'animali, de i venti, o per altre disgratie, & quest'altre rarissime volte, o non mai pericolano per esser incalmate sotto terra.

VINC. Hora che resto sodisfatto di q̄sto bel secreto, desidero nō meno, che mi mostriate con quāti modi si possono ingrassar le viti magre.

GIO. BAT. Primamente s'ingrassano col letame vecchio, mà bisogna ponerlo lontano dalla verga, e dalle radici poco men di vn palmo: percioche quanto più le fosse vicino, tanto più le nocerebbe col suo calore. *Più grasse che si possono dare alle viti.*

Poi per manco spesa sono buone le guscie dell'vua, delle noci, la bulla del lino, rasicatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auanzata del salnitro, la grassa delle cloache, & il letame de' cauallieri seruata, per darla all'Autunno, come allhora si debbe dar loro tutte le grasse, auanti che si colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati brusciate, e quella delle lane vergheggiate, e il calcinaccio minuto accōmodato col letame vecchio.

Appresso è buono il bullaccio ben marcio, che tanto vi ho lodato, & lo sterco (pur ben marcio) de' polli, de' colombi, e d'altri animali simili.

Parimēte sono buone le tagliature de' sarti, de' pellizari, de' calzolari, & la segatura, o limatura de' corni, Mà sappiate, che queste grasse si douerebbono più tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormente facessero presto dell'vua, & non alle grandi, percioche à queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

VINC. Quali arbori sono più a proposito per piantare appresso

alle viti, accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

Quai arbori stan ben presso alle viti.

GIO. BAT. Secondo l'usanza nostra si ha per migliori gli oppij di tutti gli altri arbori; percioche durano più lungo tempo, e producono più minuta foglia, & più picciole radici. E ben vero, che ne i luoghi mõtuosi, sassosi, ghierosi, aridi, o magrissimi, stià ben piantarli de' frassini, percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. I quali, ben che durino manco assai, & siano sottoposti a gelate, quando gelano le loro viti, nondimeno sono d'apprezzare; conciosia, che i serpenti nõ si approssimano mai tanto quanto giugne la ombra loro: Onde non solo hanno questo dono dalla natura, mà producono i fiori auãti, che quegli escano fuor di terra, nè mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. E taccio le ciregie saluatiche, attesoche non si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che vengono troppo grandi, e fanno grandissima copia di radici, che rouinano i terreni, e medesimamente si può dire delle noci, e delle piope: nè ancor mi piacciono le salici, percioche le viti producono poca vua, laquale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vuol piantare le faccia in pendoli per le cose dette.

VINC. Quali viti sono migliori tra voi, per far dell'vue assai?

Le nature di più vue, che si possano piantare tra noi.

GIO. BAT. Lodo primamẽte, che si piãtino quelle, che producono le vue cropelle nere, morbide per renderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate cõ tutte l'altre vue nere, & bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benche sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la fersa.

Poi sono mediocremente buone le vernaccie nere, percioche non fallano a produr frutto assai: Mà il proprio loro è di accõpagnarle con le trebiane bianche, o con le cropelle dette, perche altrimenti non farebbono vin saporito, nè potente, & sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere, grosse di grano: percioche abondano di vue, che fanno vino assai benche sia debole, & fumoso; mà migliora accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conseruano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezo giorno, ardendo bene il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre ancor ad alcune altre, facendoui cosi.

Appresso lodo le vue marzamine, che fanno i graspi longhi, & i grani grossi, per abondar di vino gentile, che tien dell'amabile, mà carico di colore, ilquale si accommoda con ogni altro, pur che nõ sia sc spesso.

Parimẽte è cosa vtile a piãtar delle voltoline, pcioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bótá, & bel colore: si può bener'anco semplice, & accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline,

toline, percioche il vino loro si volta più fiate all'anno, parendo guasto, auuenga che in vn dì, o due ritorni, & duri più lūgo tempo d'ogn'altro.

Tra queste sorti nõ vi è vua migliore delle cropelle Veronesi, lequali non tanto producono sempre dell'vua in quantità, mà fanno ancora il vino saporito, & di poco colore. Poi perche i suoi maderi sono di poca midolla, nõ patiscono il gelo, la brina, la fersa, nè il gran caldo. Et oltra che per cader le sue foglie innanzi che maturino le vue per più giorni, il Sole le fa più facilmente maturare; di maniera ch'è poi bel veder quei graspi grandi, neri, & in gran copia a pender de i maderi così spogliati. Io vi potrei dire ancora delle altre sorti, che non son buone da mangiare, ma perche ho detto le più vtili, diroui delle bianche, che producono del frutto assai, & il vino buono.

VINC. Et questo mi sarà grato.

GIO. BAT. Io lodo piantar le viti tribbiane, che fanno i graspi grandi, & i grani grossi, percioche abondano di vino, mà potente, & con fumo, & specialmente doue si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore. Egli è ben vero, che se queste viti sono delle migliori, & poste ne' colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben percosse dal Sole come la pratica ce'l mostra in più paesi. Et oltre che sono buone le schiaue bianche da piantare, lequali maturano innanzi le altre & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di graspi lunghi co i grani grossi, & il vino gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile d'ogni altro bianco; mà perche tardano a maturare, non è perfetto fin'al gran caldo, & più quando ha passato vn'anno: Mà taccio le altre vue bianche, per hauerui ragionato delle migliori.

VINC. Hauendo noi detto dell'vue, che si piantano ne i campi, aspetto che mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BAT. Lodo primamente le vernaccie; percioche sono ottime, verdi, & secche per far beuande delicate, lequali possono stare al pari delle maluasie, & d'altre beuande conosciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si vede massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per esser perfette da mangiare, & per far tanto vino migliore, quanto che quell'vue sono trafitte dal Sole, o poste ne i colli da buona parte. E ben vero, che le nere sono più delicate da mãgiare mà dubito che il vino non sia così buono. Et si piantino anco delle aliene, per esser le prime, che maturano, & che

& che ſono delicate, alla fine di Luglio, & anco più toſto, ſecõdo i tẽpi.

Parimente ſono dolciſſime le maluaſie biãche, mà il lor vino è differente in bontà da quel di Candia, & per queſto non ſe ne vſano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medeſimamente ſono da piantar le brumeſte nere, ben che tardino a maturare, fanno però bel vedere, per hauer i graſpi lunghi, & i grani groſſi, i quali ſono duri, & buoni da mangiare per più meſi: Mà più lodo le brumeſte bianche, ſe non ne i colli, o altri luoghi aprici: conciosia che ſono più delicate delle nere, & ſi conſeruano più lungo tempo.

La ſingolarità del l'vua marina.

Fra le tãte vue, che fin'hora vi ho narrate, non v'è poi che meriti tante lodi, quante la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & ſi matura facilmẽte. E queſta vua, oltra ch'è ſingolare per nõ hauere i vinaccioli, ouer'accini ne i grani, & che non offende gl'huomini nel mãgiarla verde, anzi che più volte è conceſſa a gl'ammalati, non ha pari in bontà quando è ſecca. Laquale non ſolamente è perfetta per lubricar il corpo, per accõciar lo ſtomaco, & per rihauer il guſto, mà è molto delicata per mettere in ogni ſorte di torte, di ſfogliate, di offele, & altre coſe ſimili: & non meno ne i peſci; ne gli vccelli, & in altre carni.

Appreſſo è ſingolare nell'ordinare, & gouernar la vite; percioche ſi come l'altre ſi tengono baſſe quando ſi potano, altramẽte andarebbono in niente, queſta non farebbe vua in copia; ſe ogni anno non traſcorreſse. Et però commendo più coloro, che tirano ſimili viti intorno alle caſe, o alle corti, ouero che le fan rampicare ſopra gl'alti arbori, che quegl'altri che le tengono ne' pergolati.

VINC. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di queſta benedetta vua, non ne tengono conto nel ſeccarla a bei peſi per ſeruirſene in caſa, ſecondo le vſanze noſtre: onde per diſſiparle verde; ſpendono poi le decine de' marcelli nel comprare la leuantina, laquale non è coſi ſaporita com'è queſta nelle coſe, che ſi cuocono; benche ſia più delicata nel mangiarla ſemplice, della noſtra.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conoſciate la dapocaggine di molti, & maſſimamente di quei, che habitano in Villa, i quali potrebbono preualerſi di molte coſe, che laſciano più toſto conſumare, che honorarſene con gl'amici.

VIN. Mẽtre ch'io mi ricordo vi prego, che mi diciate s'è coſa buona a piãtare, & incalmar' le viti, & altri arbori fruttiferi l'anno del biſeſto: ſtando che molti credono, che nõ fruttarebbono ſe nõ vn'anno, & l'altro nò: Tenendo anco, che molte donne. & altri animali diſperdano, & che gl'oui ouati dalle galline, e d'altri vccelli va dino la più parte a male. Sẽza che vi ſon' alcuni huomini, che han queſt'anno ꝑ tanto ſfortunato,

nato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia moglie, per ricca, & bella, & ben creata che fusse (mẽtre che dura) ma ne anche nõ comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere, e manco si porrebbono a far lunghi viaggi, solcar il mare, cominciar fabriche, o altra honorata impresa, tenendo sempre di nõ hauer mai allegrezza alcuna.

Dell'anno del Bisesto.

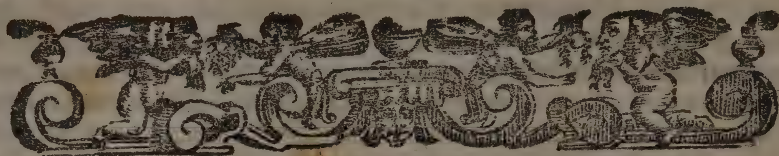
Gio. Bat. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl'influssi celesti, mà solamente dall'ordine humano come si legge, che non piacendo à Giulio Cesare quel che haueua statuito Numa Pompilio (ancorche fosse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezzo di molti sapiẽti di stabilire l'anno a giorni trecento sessantacinque, come sempre si è osseruato. Mà perche egli conobbe che ogn'anno correuano sei hore di più, ordinò, che ad ogni quattro anni si aggiungesse vn giorno, ilquale è detto bisesto: percioche in tal'anno due volte si dice: *Sexto Calendas Martij*: per esser tanto nominato sesto il vigesimoquinto di Febraio, quanto il vigesimoquinto. Come per essempio si è osseruato sempre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanni a i vinticinque, ciascun di loro sarebbe morto, *Sexto Calendas Martij*. Et veramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono vinticinque dì. Onde si come il Natale di Nostro Signore viene nel fine del Verno, in settecent'anni venirebbe al tempo del gran caldo. E per certo quest'ordine auanza ogn'altro de gl'antichi Greci, Egittij, Caldei, e d'altre nationi, che diuersamẽte regolarono gl'anni, secondo le loro opinioni, come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Auttori. Laonde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa che osti al piantare, all'incalmare, nè fare qual si voglia cosa necessaria.

Vinc. Poscia che son chiaro di questo bisesto, mi sarà caro se mi ragionarete delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue, & massimamente qual'è meglio, o spiccarle ben mature, o acerbe, o mature mediocremente.

Gio. Bat. Per adesso io non posso parlarui di queste cose, percioche mi conuiene andare in luogo importante. Mà ritornando quì dimane all'hora solita, vi ragionerò di queste, e d'altre cose secondo che mi richiederete.

Vinc. Io mi rimetto à voi di quanto vi pare, e piace.

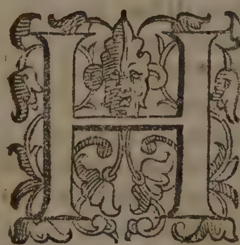
Il fine della Terza Giornata.



LA QVARTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al Vendemiare, & fare i vini, & conſeruarli, con altre coſe à ciò pertinenti.



AVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forſe per vn miglio, & inuitato a deſinar ſeco per lo ſequente giorno, non pure non mancò a ritrouarſi; mà hauendo finito di mangiare, li ritirarono in luogo opaco, e freſco per vdire il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino, doue fattoſi portar da ſedere, il Maggio cominciò a dire. Perche hieri diſſi à voi Meſſer Giouan Battiſta, che mi ſarebbe ſtato caro, quando mi haueſte ragionato delle oſſeruationi, che conuengono a vendemiare le vue, però aſpetto, che hora diſtintamente mi diciate almen quelle, che ſono più neceſſarie.

GIO. BAT. Per ſatisfarui di queſto, che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vſa ſempre ogni diligentia per fare i vini migliori, che può. Et perciò non manca a ſpiccar le vue mediocremente mature, percioche, ſi come vendemiandole molto acerbe, fanno i vini garbiſſimi, coſi eſſendo troppo mature, reſtano men ſaporiti, & men'atti a conſeruarſi. Oltra che eſſendo poſſibile, non ſolamente le vendemia non bagnata; mà anco dopo, che la rugiada è riſoluta, e che l'aere ſia più toſto caldo, che freddo; percioche quel vino reſta migliore, & più atto a durare: Come fù veduto nel felice anno del 1540. Ilquale per non eſſer piouuto ſino al San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di sì delicati vini, che mai non fù sì gran ricolto a' tempi noſtri.

Ancora eſſendo poſſibile, vendemia dopo i diciotto, o vinti dì della

Luna;

Luna; percioche i vini diuengono più potenti, e più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimente vsa ogni diligẽtia nel separar l'vua agreste, la nebbiata, la tẽpestata, & la secca, o marcia dalla buona; & nõ men'à nõ lasciarui nõ pure delle foglie, o paglie, o altre sporchezze; m'ancora che le tine, o altri vasselli, doue hãnõ a bollire, siano bẽ nette di tutte l'immõditie, pciò che mãcando di queste prouisioni, facilmẽte si potrebbõ guastar' i vini. Appresso, per farli perfetti, egli nõ manca a sciegliere tutte le vue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere: non mescolando più di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe vna saporita con vna dolce, e la biãca, potente con l'altra debile, & carica di colore, ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de' vini per la famiglia, o per gente bassa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano lascia l'vue mucchiate in terra almeno per tre dì scoperte all'aere, percioche migliorano assai se non vi pioue sopra; per cagion del Sole, e della rugiada, che le affinano, & anco della terra, che le caua ogni cattiuo humore; lasciãdole poi nelle tine non men di due giorni, o tre innanzi che le faccia pestare, acciòche quei vini crescano in potentia, & in bontà.

Vinc. Hora che io hò inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bollire de' vini.

Gio. Bat. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; percioche vedendo le tante diuersità dell'vue, de' paesi, de' terreni, che sono differentissimi al dì aere, di freddo di caldo, e d'altre qualità, è impossibile a dar vn sol'ordine, che sia vniuersale. E però non è marauiglia delle tante vsanze, che tuttauia si costumano dall'vna prouincia all'altra dall'vn paese all'altro, dall'vna terra all'altra, & dall'vna casa all'altra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir vinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, o sei. *Trattato del far bollire i vini.*

Vinc. Qual cagione vi moue a farli bollire così poco?

Gio. Bat. Voi douete sapere, che quanto più bollono i vini tãto più diuengono duri, grossi insipidi, & alle volte prossimi all'aceto, & simili nel colore all'inchiostro: i quali sono d'abborrire da ogni tempo: sì perche nel bere sono come medicine, e sì anco perche offuscano l'intelletto, empiono le vene, legano i mẽbri, affogano il fegato, e satiano talmente ogn'vno, e massimamente essendo di spirito gentile, che nõ può mangiare, nè digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar i vini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali, percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dell acqua, restano medesimamente saporiti: cosa che non auiene alla maggior parte de gl'altri detti.

Vinc.

Vinc. Quantunque i vini pieni piaccino al vulgo, nondimeno i trasparenti furono sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massimamente da gli eccellentissimi Fisici.

Gio.Bat Per vn'altra ragione è cosa dannosa il far bollir tanto i vini, come per esempio si può conoscere. Che ponendo in due tine trenta brente di vna medesima vua ben qualificata, per ciascuna tina, & che vna bolla quattro, o cinque giorni, dourebbono dar'almeno brente vinti di vino; & bollendo quell'altra vinticinque, o trenta; è certo, che non passarebbe diciotto, & forse manco, quando sia bollita cō gran calore: Et questo si vede ne i paesi doue si fanno bollire i vini col fuoco per saluarli; percioche sessanta brente nō restaranno più di quarantacinque. Qualcheduno potrebbe dire che quello non è a proposito; stando, che'l vino, che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, e quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è più verisimile, che i nostri vini, bollendo i vinticinque, e trenta giorni, habbiano a scemar la decima parte, che quelli, che bollono al fuoco la quinta, o quarta; poiche bollono a quarti d'hora, & non i tanti giorni.

Vinc. Qual modo vi pare meglio per conseruare i vini, il farli bollir poco, o il bollir assai?

Gio.Bat. L'opinione mia fù sempre, che i vini si conseruino, non per bollire i vinti, o trenta dì, ma più tosto quanto manco bollono. Si come per esperientia io ho veduto che a bollire i vini fin che cessano, che per questo non si mantengono più de gl'altri. E ben vero, che quanto più son lasciati nelle tine dapoi che son venuti freddi, tanto più sono per durare. Nè questo auuiene, perche habbino bollito assai, mà solamente per essersi fatti forti alla cima i graspi, i quai hanno poi ridutti quei vini quasi conformi all'aceto. Che se fusse vero, che si conseruassero per bollire fin che cessano, & non più: non pure gli Antichi l'hauerebbono detto; mà non haurebbono lasciati anco i tanti rimedij, come hanno fatto per saluarli.

Quel che fecero i Francesi intorno al bollire i vini.

Parimente, se questo fosse vero, lo Stato di Milano, che si diletta di ben bere più d'ogn'altra natione, non haurebbe mai abbādonato il farli bollire i vinticinque, & trenta giorni, per bollir solamente quattro, come ha fatto dapoi, che Lodouico Re di Frācia si fece signore di quel florido paese. Che per esser vsanza de' Francesi di non bere se non vini claretti (i quali chiamano cosi per hauer poco colore quāto manco bollono) & ritornando alla ventura loro questi altri tanto grossi, & aspri, & tanto carichi di colore: non poteuano patire beuerli cosi fatti. Laonde cominciando a farli bollire al modo di Francia, i Milanesi, & altri suoi popoli, conoscendo, che questa vi era assai migliore della vsata

prima

prima di essi; hannò poi perseuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi hò detto. Senza che medesimamente ha fatto il Ducato di Sauoia Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia; Percioche veggono, che i vini restano con più bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi che raccoglie tutta la Voltolina senza farli bollir niente, ò poco, iquali si mantengono nella lor bontà a vintine d'anni? Et nõ fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & d'altre Prouincie assai, che potrei nominare? Ma che bisogna cercare testimoni cosi lontani, poiche tanti de' nostri Bresciani (maissimamente quei che adacquano i suoi campi) già più anni non fan bollir niente quei vini, che vogliono conseruare, facendo torchiar le vue subito che sono condutte, percioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che à bollire nelle tine.

Vinc. Ditemi vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

Gio. Bat. A far perfetti questi che noi chiamiamo vini cisioli, ò sforzati per esser di vue nere bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie fin che sono ben pestate, & poi inuaselarli più netti che si può, benche si possono anco torchiar quelle vue, ma meglio è pestarle; conciosia che vien fuor'il vin migliore, facendo dapoi bollir cõ l'acqua nella tina, quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia. Ma chi vuole, riempir più volte al giorno quei vaselli del medesimo vino reseruato per questo in altro vaso, finche cessa di gittar fuori l'immonditie dal buco di cima. * Vero è che a tramutarli vna, ò due volte mentre che bollono, & leuar la fece che si troua sul fondo, restano più amabili, che a star fin'al S. Martino, & peggio (come la maggior parte fanno) fin'al Marzo; * Et questi vini restano piccanti per più mesi, & alquanto dolci quando le vue nõ siano mal mature, oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto) & restano ben bianche, essendo posti in vaselli netti.* Ma a farli ben dolci l'anno seguente, & che restino cosi dolci, & piccanti tutto l'anno, si mette nel vasello il terzo di mosto dolce fatto al modo detto di vue nere ben mature, ilquale non può bollire, per esser maggior somma il vecchio che'l nuouo.

A fare vini biãchi di vue nere.

Poi molti tengono che crescano vna brenta per carro, per non essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine, & anco per non esser roduta da i legni, & guscie di quelle graspe. E vero che alcuni dicono non digerirli bene, si che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il contrario) percioche quanto più sentono il caldo, tanto più diuengono

gentili: & più crescono in bontà quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in vasselli ben netti dopò mezo Nouembre, ò almeno nel mese di Marzo, accioche siano leuati della feccia, che haueranno in fondo, & che si conseruino lungo tempo.

VINC. Che rimedio hauete voi per conseruare anco gli altri uini?

Alcune regole per beneficio de' vini.

GIO BAT. Io non hò secreti per conseruarli tutti poiche ve ne sono alcuni di tāta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi dirò ben' alcuni ordini per giouare a gli altri, che alle volte si guastano p diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque douete non solo spiccar le vue con quelle osseruationi, che vi hò detto, ma ritorno à dire, che facciate lauar talmēte le tine, che nō vi resta bruttezza alcuna: percioche, come il vino bolle sporco non è marauiglia se non si conserua. Poi secondo che giungeranno le vue a casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & dapoi di mano in mano le farete gittare nelle tine comodate al coperto, accioche non vi pioua dentro, nè vi aggiunga il Sole, ilquale le danneggiarebbe nel far le bollir con impeto; percioche il vino diuien miglior quando bolle lentamente. Et circa del bollir' i vini tanti giorni, & non manco, questo non sò determinare per le cagioni che hauete vdito, nondimeno, per mia opinione, non si dourebbe passar più di otto giorni.

VINC. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi, cosa che fù sempre biasimata da noi Bresciani.

GIO. BAT. Et io dico che se questa vsanza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor' i tanti paesi, & molti di nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai volte sono chiari solamente al Natale; quali restano si piccāti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue; oltra che sono di cosi rubicondo colore, che brillano ne i bicchieri. Effetti, per certo d'inuitare a beuerli, (come si dice) insina li morti. Et però se questi vini riescono cosi dilletteuoli, quanto meno sono da vituperare quegli altri, che li cauano vn poco men che chiari? E ben vero, che a leuar questi vini fuor de i vaselli, perdono la virtù del piccāre; ma chi li vuol condur' altroue, bisogna prima romperli benissimo con vn bastone fin' in fondo, & poi condurli, & inuasellarli cosi torbidi; percioche in quattro giorni saranno chiari, per la feccia che ritornerà al basso, la quale è quella che li dà il sapor medesimo del mordere.

Rimedio che i vini restano piccāti nel tra uasarsi.

VINC. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini che voi tenete nel far' i vini diuersi di sapore, di odore, di potētia, & l'altre di fargli garbi piccanti, saporiti, & dolci, ò almeno che ne habbiano vna vena.

GIO. BAT. Douendoui parlar di queste cose, dico primamente, che

molti

molti pestano dopò la prima sera le vue nelle tine co i piedi ò con le stãghe almeno due, ò tre volte alternatamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gl'inuasellino; Oltra che vi son'alcuni altri, che cauano dalla tina, come sarebbe la metà del vino, & lo pōgono in vna benaccia fin che han pesta tutta quella vua, & poi lo ritornano dentro: facendo questo nō meno di due, ò tre sere pur alternatamente; percioche per esperientia si vede, che nō tanto egli diuien migliore, & di più bel colore, ma vi si caua etiādio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

Vinc. Tanto più mi è cara questa cosa, quāto che le mie viti di Pompeiano producono viti molto morbidi, si per l'adacquare cosi spesso i campi, come si fanno, & si anco per il terreno ch'è troppo grasso.

Gio. Bat. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni vini, dico per esempio che si pone tanta somma di vua buona in vna tina che rende quattro carra, & come sarà bollita dui, ò tre giorni bisognerà cauar tutto il vino, & ponerlo in vn'altra di grandezza simile, & dapoi empirla di altra buona vua, ma bē pestata cō piedi; Et come sarà venuto chiaro, sia subito inuasellato, conciosia che sarà anco perfetto, & ben piccante. Et si come, cauato che sarà il uino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua, & poi empierla d'altra vua ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'vua, che primamente vi sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che'l vino sarà purgato, ilquale si schiarirà tosto, & resterà razente. Et quello che dico d'una tina che renda quattro carra di uino (essendo di più, ò di meno) vi si ponga sempre alla rata l'acqua; & la seconda vua. *Trattato per far più forte di vini.*

Poi volendo uoi fare vini mescolati con acqua (per esser più sani, & più facili per digerire che gli altri) dico posto che hauerete le uue nelle tine, gittarete dētro l'acqua secondo la natura loro; che essendo buone non ui uorrebbe men del quarto, ò quinto d'acqua, benche non fa crescer tanto il uino, quanta è stata posta dentro, conciosia che una parte si perde nel bollire, & nell'essalare. Et passati tre, ò quattro giorni lo inuasellarete, che sarà chiaro & gentil da bere. Et quando ui piacesse di farne di più picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte quelle graspe che ui restano, & ui ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte dell'vua che fù posta in quella tina. Et passati tre, ò quattro giorni, inuasellarete quel uino che sarà sano da bere cosi, & per mescolare co i grandi, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma a farlo molto delicato si ponga in una tina di vua ben matura, laquale sia stata in terra al meno cinque, ò sei giorni, & lasciatolo dentro vn giorno, si cauarà perfetto, & sarà sano.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire, per fare uino, che sarà di vtilità.

come se fusse quattro volte tanto, & dilettevole, ma bisogna cavarne ogni dì finche sarà finito. Sgranarete adunque quella quantità d'vua che vi piacerà, osseruando sempre, che per ogni diece brente d'vua ben matura posta in tina, vi ponerete sopra non men di due brente d'acqua ben bollente, & coprirete subito con vn copertorio d'assi fatto a posta, accio che cosi calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo vasello di dui fondi, non occorre poruì sopra cosa alcuna, ma solo coprire il buco di cima col cocone; Che se cauarete quel vino dopò vn giorno, ò dui lo trouarete molto dilettevole. Ma farete, che ogni volta coloro, che ne cauaranno empiano il fiasco, o altro uaso d'acqua netta, & la gittino sopra a quei grani, & che poi cauino il vino. Ilquale si domanda beuanda de' poueretti, poiche con poca spesa, rende assai, & non se ne beue se non poco per morder la lingua come fa. Oltra vi potrete giunger qualche volta del vino, per conseruar più il sapore, & il colore: & farà buon'ancora il vino fatto con acqua.

Ancora voglioui mostrare vn'altro modo vtile, Che essendo cauato il vino della tina, voi leuarete via subito i graspi asciutti, che saranno in cima de gli altri, & farete pestar dapoi benissimo i restanti. Onde essendo stata l'vua brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, o dodeci d'acqua. Et coperta ben quella tina, potrete bere quel vino dopò quattro giorni, che sarà gentil di sapore, & sano ancò si conseruarà per più mesi la sua bontà in quelle graspe, se restaranno ben coperte.

Appresso uoglioui mostrar vn'altro vino dilettevole con acqua. Che ponendo voi in vna tina brente sessanta d'vua ben matura, lasciarete la détro cinque, o sei giorni séza farle cosa alcuna: et dapoi cauarete il vin che venirà fuori, & poneretelo in vna benaccia, ò altro vaso: pestãdo subito quell'vua co i piedi, et gittandoui sopra vinti brente d'acqua, et più & meno, secõdo la sua qualità. Et fatto questo, ritornarete dentro tutto quel vin cauato, & follarete poi un'altra volta co i piedi ogni cosa benissimo, & dapoi tre, o quattro giorni, inuascellaretelo tutto, che sarà molto delicato.

VINC. Hora che questi sette modi sono per fare uini utili, uorrei saper ancor le vie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

GIO. BAT. Innanzi che ui dica questo, uoglioui mostrar come potrete far' i vini senza fumosità alcuna, benche siano di vua trebbiana, o altra de' campi grassi, o che si adacquassero più volte. Dico che giunta l'vua a casa, essendo bianca la farete torchiare subito, ponẽdo quel vino in una tina, ò più tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare, Ma perche farà della schiuma assai per otto, o dieci giorni, non mancarete a leuarla col mescolo forato più volte, finche cessarà, & poi

cauare

cauaretelo con tal modo, che non pigliate niẽte della feccia, che ſarà ſul fondo, & coſi l'inuaſellarete, percioche reſtarà talmente ſenza fumo, come ſe fuſſe accompagnato per metà con acqua Et medeſimamente potrete far queſto con tutte le vue nere, che haueſſero del morbido, ancor che haueſſero bollito ſecondo il ſolito.

Quanto ſia poi al far vini dolci primamente con acqua, voi ponerete cento peſi de vua buona, e ben matura nella tina, e peſtata bene, la metterete ſopra trenta peſi d'acqua, compartendola in cinque, ò ſei mattiñe con la razza intorno a' graſpi leuati; cauando dapoi il ſeguente giorno tutt'il vino, ilqual ſarà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo voglioui dire, ponerete trenta brente d'vua ben matura nella tina, & laſciaretela coſi per tre, o quattro giorni innanzi, che la peſtiate, & peſta beniſſimo metterete ſopra cinque, o ſei brente d'acqua bollente, coprendo poi ſubito la tina, accioche quell'acqua ſia più potente nel far gli effetti ſuoi. Et dopò vintiquattro hore, cauarete quel vino che ſarà chiaro, & molto dolce.

Ancora vn'altro ſecreto voglioui dire, benche ſia d'vn poco più fatica de gl'altri dolci con acqua. Et queſto è, che ſe ponerete (per eſſempio) il lunedì nella tina trenta brẽte di vua buona, ben cernita, ben matura, & non rotta: il martedì ſera le metterete ſopra almeno dodici brẽte d'acqua, & le cauarete la ſera del mercordì ſeguente, ponendola coſi vinata in vna benaccia, o altro vaſo, accioche poſſa eſſalare. Poi il giouedì ſera, la ritornarete ſopra la detta vua, & vn'altra volta la cauerete la ſera ſeguente del venerdì, ritornandola ſimilmente la ſera ſeguente del ſabbato, e cauãdola anco la Domenica di ſera, la ponerete per queſta uolta nel medeſimo vaſo. E poi vltimamente (peſtata ben quell'vua) la mattina del lunedì ſeguente, trarrete ſubito ſopra la medeſima acqua uinata, laſciandola dentro fino al mercordì, laquale cauandola tutta, haurete un uin chiaro, & molto delicato.

Vinc. Dapoi che io hò inteſo, come ſi fanno queſti vini, deſidero che mi ragionate ancora de gli altri dolci ſenz'acqua.

Gio. Bat. Il primo modo è, che voi pigliate (per eſſempio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindici, o uinti giorni ſopra la paglia, ò ſopra le aſſi, & peſtatala ben co i piedi nella tina, gitarete ſopra dodeci brente di buon uino nuouo, & ben chiaro, & paſſate dieci o dodeci hore inuaſellarete tutto quello, che uenirà fuori, ilquale reſtarà dolce tutto l'anno.

Il ſecondo modo è, che pigliate quella quantità d'uua che ui parerà, laquale ſia buona, ben matura, & aſciutta, & poſtola non rotta nella tina, non le farete altro per otto, o dieci giorni, accioche cal-

candosi ben insieme, renda del vin'assai, ilqual inuasellarete tanto quãto venirà abilmente, & restarà dolce lungo tempo, rompẽdo dapoi tutta quella parte, che si trouerà nella tina, & dopo tre, o quattro giorni, cauarete quel vino, che sarà anco diletteuole.

Il terzo modo per far vin dolce, pigliarete come sarebbe dieci brente d'vua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, o assi al Sole: & postala nella tina senza romperla, dopò dui giorni, ponerete sopra cinque, o sei brente di vin nuouo, chiaro, buono, & non carico di colore, & passate vintiquattro hore, cauarete tutto quello che potrà venire, & l'inuasellarete. Et fatto questo romperete alquãto la detta vua, & poi gittarete sopra altro tanto vino simil al primo, il quale inuasellarete dopò vintiquattro hore. Rompendo ancor vn poco più la detta vua, & poi metterete sopra altro tanto del medesimo vino, lasciandolo, & cauãdolo al modo detto. Poi la quarta, & vltima volta, pestarete benissimo la medesima vua, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso vino, ilquale lasciarete dẽtro, & cauarete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete ben queste cose, voi hauerete in quattro volte vinticinque o trenta brente di vino molto gentile con vna vena di dolce, & che sarà sano, ilquale potrete inuasellarlo tutto insieme, & separatamente per hauerne di più forti.

Il quarto modo pigliarete otto, o dieci brente secondo che vi piacerà, d'vua buona, ben matura, & la pestarete bene; poi empirete vna botticella di quel vino che venirà fuori, laquale essendo ben cerchiata; & ben chiusa (posta cosi piena nell'acqua talmente, ch'ella si bagni tutta appresso a quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindici, & più giorni ancora secondo che quel vino sarà potente, & poi condurrete quel vasello cosi pieno nella caneua, ilquale vi darà vn vino bianco (ben che sia d'vue nere) che resterà dolce tutto l'anno, per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo pigliarete dell'vua buona ben matura, e bene scelta, & tagliarete via ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, e tutti i grani guasti, o non maturi con le forfette, & cosi mondi, li ponerete di mano in mano senza rõperli in vna benaccia, che sia sopra d'vn carro all'ombra sotto a vn portico, & la mandarete di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dapoi cauarete tutto quel vino, che venirà abilmente, ilquale restarà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quell'vua, che vi darà ancor' vn vino alquanto dolce, & piccante assai.

Il setto modo per far vin dolce, & buono, voi ponerete dell'vua buona sopra le grati, ouer'assi nel forno tanto caldo che la si gonfij, & gonfiata

fiata la cauarete; mettendouene poi dell'altra secondo che vorrete far del vino assai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il vino inuasellato, ilquale essendo subito ben chiuso, in capo di quindeci giorni sarà più & men dolce, secondo la qualità dell'vua, che vi haurete posta. Mà il suo proprio è da poner per ogni cinque brente di vino, vna di detta vua ben qualificata.

Il settimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che duri tutto l'anno in quella perfettione. Et però, voi pigliarete dieci, o più sacchetti di tela o più tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non più lunghi d'vn braccio l'vno, fatto a modo d'vn scartoccio, cioè acuti in fundo, cõ vn cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi vn braccio. Et accomodata vna scala sopra dui caualetti: alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per gl'interualli talmẽte, che i cerchi si appoggino sopra q̃lli scalini di legno: ponẽdoui poi sotto vna cannaletta di due assi larghe vn palmo ben cõmesse, laquale sia lunga quanto è lo spatio di quei sacchetti, & stia in cortello alquanto di sotto, accioche riceuendo il vino, cada in vn mastello, o altro vaso di legno posto in terra. Et accommodata ben ogni cosa ponerete ne i sacchetti tanto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito: quanto vi potrà stare: Ilquale, mentre venirà torbido, rirornarete dentro fin che vscirà ben chiaro, & all'hora non li farete altro, fin che quei sacchetti non cessaranno di gittarne fuori i quali (lauati benissimo) ritornaretteli anco pieni al suo luogo, hauendo però inuasellato primamente tutto il vino, che sarà vscito chiaro. Osseruando quest'ordine, fin che haurete fatta quella quantità che haurete disegnata. Ilqual vino non sarà cosi opilatiuo, nè mal sano, come sono gl'altri dolci, che s'inuasellano torbidi, & che si beuono, benche siano mal purgati.

L'ottauo modo, voglioui mostrare, & non più, colquale potrete d'vn sol vino satisfar a ciascuno, & specialmente quãdo farete qualche conuito, come se fusse di varie sorti. Et oltra che sarà piccãte, sarà parimente assai, & poco dolce, secondo che voi vorrete, & cauato sempre da vna istessa botte: facẽdo però talmente che niuno di quei conuitati nõ si accorga di tal artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di vua buona, ben matura, & non pesti, come starebbono in vna botte, secondo il disegno vostro, laquale sia benissimo cerchiata, & empiuta di quei grani fin' a vn palmo alla cima, la chiudette molto bene puntellando poi il cocone con vna stanga verso il solaro, o volto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non difficilmente: Et come sentirete che non bollano; pigliarete vn vasello di dolcissima vernaccia, & teneretelo appresso della botte; Ordinando poi à colo-

ro, che hauran da cauare questo vin piccante, che per la prima volta lo diano così puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pōgano nel fiasco vn poco di vernaccia, e dapoi l'empiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro più dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se li direte che diano del più dolce d'ogn'altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

VINC. Quantunque mi siano piacciuti questi secreti, non ho però voluto interromperui, eccetto per questo vltimo; percioche mi pare simile all'vsanza de' perfidi hosti, iquali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a i forestieri più diuersità di vini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & essi pongono solamente vin cotto (ch'è spesso come inchiostro) o mele per addolcire il vino, & aceto per farlo piccante. Cose, per verità che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

VINC. Vorrei saper ancora qualche secreto, per dar buon odore, o sapore al vino, come più uolte ne ho beuuto in Roma, & in altri luoghi.

Per dar buon sapore ai vini.

GIO. BAT. Più cose vi potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più volte mi sono riuscite con satisfattione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al vin nuouo inuasellato chiaro, vi pongo de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra in vn sacchetto, o pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, accioche i fiori non escano fuori, & che il vino possa riceuer quel sapore di moscatello; mà li lego talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel vino, & poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando vi pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gentil sapore, si pone prima nel uasello, come sarebbe la quarta parte di bosie (come noi diciamo) fatte col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il uin nuouo, che benche non fusse chiaro, diuerrà in dui giorni lucido, & molto saporito.

VINC. Per non occorrermi di domandarui altro intorno a i uini, vi prego che mi mostrate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene.

Come si debbō far le canoue e cantine.

GIO. BAT. Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre verso tramontana, percioche questo uento mai nuoce, anzi giona loro nel gran caldo. Et si come ogni canoua sia ben sotto terra col uolto sopra, non meno vuole essere oscura, fredda, asciutta, e con le muraglie grosse. Poi non pur è bene ch'ella sia lontana dal Sole, dalle fornaci dalle stufe, dalle stalle, da' porcili, pollari, & altre cose di fetore, o di calore. mà

ancora

ancora da tutti i ſtrepiti che poteſſero far tremare i vini. E per tanto ſono da lodare gli Alemani, conciosia che tengono l'Eſtate ben chiuſe le canoue, accioche non vi entri il caldo, nè ſorte alcuna di aere: ilquale non mãco lo ſtimano per nemico del vino, di quel che fanno ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine ſenza luce alcuna, eccetto vn ſolo ſpiracolo picciolo per sborro ſolamente, ſiano poi ſotto terra o di ſopra: di maniera che cauano il vino ſempre cõ la lucerna: Vſanza per certo non tanto ſicura per conſeruare ogni vino, mà per beuerlo freſco nel gran caldo, & nel verno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liſcia da ogni lato tutti i vaſelli, che hanno vino, ogni giorno vna volta, & più, ſe il caldo monta, che paiono tanti ſpecchi. Et queſto fanno, percioche quella humidità rifreſca il vino, & fa che non ſia offeſo dalla poluere, o d'altra coſa ſporca. Et però non è merauiglia ſe i noſtri vini patiſcono molte fiate de' cattiui odori, & ſe anco ſi guaſtano per tenerſi coſi poluerosi, & ſporchi i vaſelli; conciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli, di colombi, & di altri animali, che mai non haurei beuuto di quel vino, benche fuſſe delicato: Laonde ſi come eglino ſono da commendare, per tener ben nette le loro canoue, ouer cantine, come ſe fuſſero tante camere; coſi ſiamo da biaſimare noi, per tenerle alle volte più lorde, che non ſono le ſtalle.

Quel che fanno i Tedeschi alle canoue, e vaselli.

VINC. Veramente voi fate veder la gran negligentia, che noi vſiamo in queſta coſi precioſa gioia, conciosia ch'ella è più ſtimata d'ogni altra da noi mortali.

Le buone proprietà del vino.

GIO. BAT. Per più ragioni d'apprezzar grandemente queſto benedetto liquore, percioche (come dicono i ſapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteſo che, *eſſendo beuuto con miſura, conforta il calor naturale, chiarifica il ſangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebroſe fumoſità del cuore generatiue da ogni triſtezza; dimoſtrando la ſua gran virtù; non pure nelle membra de i corpi noſtri, mà etiandio nell'anima, facendola ſtare allegra, acciochè ſia maggiormente capace da inueſtigar le coſe ſottili: & difficili. Mà quando per contrario è beuuto ſenza modo, oltra che abbruſcia il ſangue, accende l'ira, ſminuiſce le forze, indeboliſce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità: non meno leua la memoria, offuſca l'intelletto, impediſce la lingua, & finalmente fa perder la vita con l'honore inſieme.*

VINC. Stando che queſte coſe ſono troppo vere, vi prego parimente, che mi diciate ciò, che debbo fare a i vini inuaſellati, per conſeruarli nella lor bontà.

Alcuni ricordi per beneficio del vino. Gio. Bat. Lodo primamente, che nell'inuasellare i vini nuoui, lasciate tutti quei vaselli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro vino ogni giorno, finche hauranno cessato di bollire, chiudẽdoli dapoi co i coconi, e non mouendoli fin che trasmutarete essi vini a' suoi tempi: sia al San Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (benche gli Antichi lodano quando fiorisce l'vua) & subito ch è fatta la Luna; percioche, stando fin ch'è scemata (parlando de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai; mà ne gli altri è meglio tramutarli per Luna vecchia, conciosia che essendo potente per mutare i grandi in aceto, non meno sarà potente per conseruare questi altri.

Vinc. Credete, che sia cosa necessaria tramutar tutti i vini nuoui?

Gio. Bat. Parlando solo della natura de' nostri, non è dubbio, ch'è bene a tramutarli, & specialmente quei, che sono cauati da vigne grasse per natura, o per essere state adacquate, o letamate, percioche sempre fanno ne i vaselli più feccia de gli altri.

Vinc. Non credete anco, che d'ogni vino buono non sia migliore quella parte, che si troua nel mezo del vasello, che quell'altra che sia in cima, o sul fondo?

Quanto è diuerso il vino in vn medesimo vassello. Gio. Bat. Non solamente è sempre miglior quel vino, ch'è nel mezo d'ogni vasello pieno, mà ancora se si pigliasse questa parte, & non le altre, sarebbe più atta a conseruarsi. Et però dicono bene gli Antichi, che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'è più di sotto, & del vino quello ch'è di mezo.

Poi seguendo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grãdissimi tuoni, che subito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, che è più in fondo, & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Percioche, commouendoli à questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore che vi fusse entrato. Tenendo parimente vna spina, o spinello presso al fondo d'ogni vasello à quel tempo, e cauarete quasi ogni giorno vn bicchier di vino, perche se li gioua assai.

Vinc. Vorrei, che mi diceste ancora quei secreti, che potete sapere per conseruare i vini d'ogni tempo.

Dieci secreti per cõseruar i vini. Gio. Bat. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allome di rocca ben pestata, e sedacciata in tanti scartoccini, quante brente di vino siete per cõnciare, e per ciascũna che inuasellarete, gittaretele dietro la poluere d'vno scartoccino; facendo cosi di mano in mano, fin che haurete finito. Mà se'l vino fusse debole, o fatto con acqua, ponereteui vn'oncia, e meza per brenta.

Il secondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliare-

tene

tene vna del medesimo,& postoui dentro oncie dodeci di allume,lo farete bollire al fuoco, & lo schiumarete di continuo fino che hauerà fatto quattro,o cinque bolli; & come sarà raffreddato,lo gittarete sopra le vndici brente, che haurete prima tramutate. Mà meglio sarebbe se faceste questo innãzi che vi metteste vino; essendo quel vasello ben'asciutto,facendolo poi andare vn pezzo attorno, & per ogni lato. Et come sarà fredda ogni cosa, empirete il vasello di quel vino, che si mantenirà benissimo per la compositione,che sarà entrata nella feccia secca,& nel legno del vasello. Cosa che non può far male à quei, che beueran quel vino,come si tiene,che fa,quando l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare vn vasello di brente dodici bene asciutto,pigliarete vna dell'istesso vino con dodici oncie di sale commune; osseruando poi i medesimi modi come ho detto. Mà meglio farete, se vi ponerete oncie sei di sale, & sei d'allume.

Il quarto modo è, che volendo voi acconciar dodici brente di vino, quando l'haurete tramutato, pigliarete oncie otto di sale, & quattro di solfo pestati separatamente, & gittatoli sopra,chiuderete subito il vasello,accioche non essali da niun luogo. Et dopò quattro giorni,ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è, che essendo il vasello di dodici brẽte pieno di vino tramutato,pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente, ben lauate,e posteuile dentro ponerete vna scudella di terra vota col fondo in suso sopra il cocone, chiudendolo benissimo attorno con la creta; perche volendo essalare il fumo di quel vino, & non potendo vscire, ritornerà per lo vasello, e conseruarà il detto vino,come se fusse acquauita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquauita) è che volendo voi conciare dodici brente di vino tramutato, vi ponerete dentro tre oncie per brenta d'acquauita di quattro cotte, laquale non tanto lo conseruarà, mà ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è,ch'essendo il vino debole,pigliaretene vna di quel medesimo, & lo ponerete al fuoco con dodici oncie di sale, & bollito,e bene schiumato che l'haurete, lo ponerete cosi bollẽte nel vasello asciutto ben chiaro, & ben coconato, e poi lo farete per vn pezzo andar per ogni luogo. Et come sarà raffreddato,& empiuto quel vasello,vi metterete tre oncie di acquauita di quattro cotte. Et questa ricetta,oltra che è potente per conseruare ogni vino, è anco sana, & di buon sapore.

L'ottauo modo è, che se vorrete acconciar sei brente di vino tramutato pigliarete due libre d'argento uiuo in vn'ampolletta di vetro, che sia ben chiusa con cera rossa, o uerde, & metteretene ancora intorno al collo,come sarebbe vn dito,e poi fareteui vn capello di carta pecorina, laqua-

laquale si attacchi a quella cera, con legarla bene attorno con lo spago accioche non vi entri il vino, dapoi la mandarete a mezo del vasello, & la legarete al buco del cocone, accioche non cadesse al fondo. Auuertendo, che secondo che il vasello si anderà votando, calarete anco di mano in mano l'ampoletta, facendola stare quasi sempre a mezzo del vino, che ui si troua. Et se vorrete conseruarne maggior quantità, ve ne ponerete ancor sempre quattr'oncie per brenta. Nè bisogna restare per dire che'l costi vn mocenico la libra, percioche è sempre buono, & di quell'istesso peso. Basta che non offende il vino, e lo conserua benissimo per la sua gran frigidità.

Il nono modo è, che quando tramutarete i vini, vi metterete sopra al meno quattr'oncie di oglio commune per brenta, ilquale starà in cima, come se fusse un panno, che lo coprisse, e non lasciera entrarui l'aere, nè altra cosa nociua, & non lo cauarete fin che'l vino non sarà ridutto in poco; ponendo l'uno, & l'altro in uaso, & poi cimarete fuori l'oglio con una caccia, o altra cosa sottile, & lo ponerete nel boccale di vetro, perche rimanerà in quei colli lunghi, & il uino in fondo. Onde uotandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buono per gli altri anni. Et se il vino fusse debole, non ui ponerete meno di sei oncie per brenta. Auuertēdo però, che se i uaselli fussero più l'arghi, o più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio ui uorrebbe, atteso che il uino sarebbe anco più largo iu cima, che non sarebbe quando i vaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per conseruare ogni vino, si vede, che non solamente gli Speciali conseruano ogni sorte di sugo con questo liquore, ma etiandio il vin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo è, che pigliarete il solfo ben distrutto con fuoco lento, oncie trenta; garofani oncie vna, incenso vn'altro, & meleghetta due: poi vn quarto d'oncia di cinamomo, vn'altro di pepe lūgo, & vn'altro di gengero bianco, con cinque oncie moscate. E pestate ben queste cose insieme, le mescolarete con quel solfo, & le ponerete in vna pignata al fuoco lēto, finche sarāno dileguate, & incorporate insieme; pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in anelli in tōdezza a modo d'vn marcello d'argēto; iquali inuoltarete cō moia di ferro ad vno ad vno nella cōpositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano in mano, fin che l'harāno riceuuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brente, pigliarete sei di quelli anelli, & gli infilzarete con vna catena da cani, o filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in q̄l vasello ben netto, e ben'asciutto, mà che nō tocchi il fondo, tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dapoi li darete il fuoco con vn cādelino, o cō altra cosa

chiu-

chiudendo ſubito il buco di cima con vno ſtraccio talmente, che'l fumo non eſſali per modo alcuno: & dopo vn miſerere leuarete la catena, chiudendo parimente ſubito quel buco al modo detto, finche ponerete la cana della lora dentro, intorniato però di tela, o di ſtoppa con tal modo, ch'entri ben ſerrata: gettandoui poi il vino co i ſedelli, o ſecchie l'vn dietro all'altro, talche la lora ſtia ſempre più di meza; accioche non eſſali niente quel vaſello. Et leuatale detta lora, chiuderete ſubito il cocone. Onde paſſati tre giorni, potrete beuer di quel vino benche ſentite per otto, o dieci giorni alquanto di quella compoſitione. Ma chi lo conciaſſe quãdo s'inuaſella chiaro da moſto, reſtarebbe sẽza odor'alcuno. Et queſta ricetta è potẽte p cõſeruar ogni vino, ancorche foſſe mezo acqua. Nè biſogna temere, che'l ſolfo offẽda nel beuerlo, poiche per natura è ſano, ma ſolamente ſcarica il colore. Et vi ſi aggiungono quel l'altre coſe, per ſminuire al ſolfo quel tufo, c'ha del proprio ſuo odore.* Ma credo che ſia meglio l'opinione del noſtro M. Gio. Bat. Nazerio, ilquale piglia il ſolfo non dileguato, ma peſtato co i detti aromatici, & dapoi meſcolati cõ l'acquauita a modo di ſalſa imbratta le dette bugie, & procede nel reſto al modo detto. Et di quì gli aromatici rendono perfetto odore, & non preuale il ſolfo col ſuo.*

VINC. Come ricuperate voi i vini guaſti?

GIO. BAT. Voi ſapete, che da ogni tempo dell'anno vi ſono diuerſe qualità di uini difettati: cioè alcuni, che ſono marci, altri guaſti, & altri ſolamente ſtremiti, che hanno dell'amaro, o che mordono alquanto la lingua. Onde quanto a i marci dico, che ſe ſono molto deboli, non vi ſi faccia altro, che trarli via, accioche nõ marciſcano i uaſelli; ma ſe ſono potenti di fumo, o che habbiano corpo, ſi vendino a quei dell'acquauita, o più toſto ſi facciano in aceto, perche ſe ne cauarà maggior precio. Et però quãdo hauerete fatto torchiare quantità di graſpe, che nõ habbiano hauuto acqua, le tornarete per meta in due tine, & nel trar le dentro, le ſepararete di modo, ch'elle reſtino ben ſoſpeſe. Et ſcaldate inſieme per quattro giorni ponerete in vna di quelle tine tanto vino guaſto quanto vi ſtarà ſenza paſſar di ſopra le graſpe. Et come vi ſarà ſtato uintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete ſopra le altre dell'altra tina: laſciãdolo medeſimamente coſi per vintiquattro hore, ritornando ancora un'altra uolta nella prima tina per lo detto tempo. Facendo ſimilmente ogni vintiquattro, hore fin ch'egli ſarà diuenuto ben bianco, & acetito. Et bẽche non foſſe molto forte, non reſtarete d'inuaſellarlo; percioche in poco tempo ſi farà perfetto. Ma ſe vorrete dell'altro aceto di ſimili uini, continuarete a metteruene ſopra a quelle graſpe nere, o bianche ogni giorno al modo detto, che ſempre vi riuſci-

A ridurre i vini guaſti in aceto bianco.

riuſcirà bianco,& forte. Et volendo pur ſeguitare a farne dell'altro con le medeſime graſpe, vi gettarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del vino,& lo laſciarete dentro l'iſteſſo tẽpo, accioche ſi rinforzino, per acetir maggiormente quel vino, che ſi ponerà dapoi dẽtro. Vero è che per la prima volta egli ſcemarà la terza, ò quarta parte: ma come ſaranno imbeuerare le dette graſpe, ogni altro vino, che metterete ſopra, nõ ſcemarà niente. Et quãdo vi piaceſſe di torchiarle, ne riſcattarete anco vna buona parte.

Altro modo per far aceto d'ogni tempo di vino guaſto.

Si può fare ancora aceto di vin guaſto da ogni tempo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel vino al fuoco,& lo farete bollir ſin che farà ſchiuma, laquale leuarete di mano in mano,& dapoi menare per ogni brenta vn'oncia di pepe peſto, & vna libra di ſale; & tratto ancora vn'altro bollo, poneretelo in vaſello, che ſtia al Sole, & venirà forte in poco tempo.

VINC. Ancora, come ſi può fare ogni aceto ben forte?

A far venire ben forte aceto.

GIO. BAT. Eſſendo brente dodeci, ne farete bollire vna al fuoco, & coſi ben bollente, la gittarete ſopra le altre vndici; creſcendo,& minuendo alla rata, ſecõdo che faranno le brente di quell'aceto nõ forte, & venirà perfette. Et lo farete anco bẽ forte con vna lama lunga di aciale affogata beniſſimo, & la cacciarete dẽtro più volte, ma sẽpre riſocata, ſecondo che ſaranno le brẽte di quell'aceto non forte, & venirà perfetto.

VIN. Hauete voi ſecreto alcuno per ridurre i vini guaſti, che ſi poſſino bere ſenza gittarli via, ò darli per poco precio, ò per niente?

A ridurre il vin guaſto in vin buono.

GIO. BAT. Parlando di ſimili vini,& non de' marci, dirò come ſi poſſono ridur a tale ſtato, che ſi potran bere, finche ſaran finiti, ma non già conſeruarli lungo tempo. E però cauato che hauerete quel vino nuouo buono, che venirà dalla tina con impeto, gittaretele dẽtro il guaſto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle graſpe ſiano più potẽti a farlo bollir'inſieme cõ quell'altro, che vi ſarà reſtato, lequali ſiano ſubito ben peſtate, nõ facendole altro ſin che ſi abbaſſeranno, et allhora ſarà da inuaſellare, poiche credo, che egli ſarà chiaro,& purgato d'ogni amarezza. Et ſe pure ne haueſte ancora in parte lo ritornarete, per due ò tre giorni ſopra d vn'altra tina ſimile, che nõ haueſſe più vino della prima. Et queſto lo cauarete poi, che reſterà ben purgato d'ogni malitia.

Vn'altro modo voglioui moſtrare ancora per vn ſimil vino, cioè pigliarete due peſi della prima vua ben matura per brẽta,& poneretela bene ſgranata in vna caldaia al fuoco cõ tanto vin buono, che ſi poſſa bagnare tutta,& faretela bollir ſin che i grani ſiano ben crepati,& coſi bẽ bollenti gli trarrete ſopra a q̃l vino, tramutato però in altro vaſello buono,& tanto grãde, che quelli col vino bollito vi ſtiano. Ma ſe lo vorrete

ancor

ancor migliore, gittaretelo in vn'altra tina, che ſia poco più di meza d'vna bē matura, laquale ſia ſtata dentro non rotta almeno per tre giorni innanzi che vi ſi ponga il detto vino; & come vi ſarà ſtato dentro due, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre che'l tempo ſarà freddo, accioche non faceſſe qualche mutatione.

VINC. Vi piace di dirmi ancora qualche rimedio per aiutare quel vino che ha ſolamente dell'Agoſto, accioche non vadi di mal in peggio.

A ſanare il vino quando comincia putire.

GIO. BAT. Tramutato che hauerete prima ſimil vino in vn vaſſello buono pigliarete tanti buoni aranci non dolci quanto ſaranno le brēte: & fattoli in quattro quarti l'vno, gli infilzarete cō lo ſpago, & gli attaccarete al capo di ſotto vna pietrella tanto graue, che ella faccia ſtare gli aranci dalla cima ſin'appreſſo il fondo: legando talmēte quello ſpago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopò cinque, ò ſei giorni potrete bere ſicuramente quel vino, che ſarà bono come di prima. Ma non vi laſciarete dentro tai aranci più di dieci giorni, accioche non lo danneggiaſſero, ma lo venderete, ò beuerete fin che ſarà finito.

VINC. Vi prego parimente, che mi moſtrate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogn'altro mal'odore a tutti i vaſſelli.

Sei modi per cauare la muffa i vaſelli.

GIO. BAT. Volendo voi purgare vna botte di dodeci brente, pigliaretene vna di liſcia molto forte, con libre dodeci di feccia di vino ben ſecca. E ſe fuſſe di più tenuta, pigliaretene più ſomma alla rata. Et poſto ogni coſa in vna caldaia al fuoco, come ſarà bollēte, la gittarete nel vaſello ben'aſciuto, chiudendolo talmente ſubito, che'l non poſſa eſſalare; & poi facendo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma ſe per caſo non fuſſe ben liberato, farete vn'altra volta il ſimile, & ne reſtarà netto cauando per tal compoſitione innanzi che finiſca di raffreddare, per che ſtando dentro coſi fredda, & il vaſello non tutto pieno, ſubito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Il ſecondo modo, che cauato il fondo al vaſello, che vorrete ſanare, & empiutolo più di mezo di paglia aſciutta, lo farete ſtare in piedi, & darui il fuoco, ponerete ſubito il fondo ſopra, ma non lo coprirete tutto accioche non s'eſtingueſſe tal fuoco; Gittando però quel fondo a poco a poco, per arder bene ogni parte in fetta, & poi nettando tutto il vaſcello d'ogni coſa bruſciata con vna raſparola di ferro; & lauandolo beniſſimo, & fregandolo con vna ſcopa; Et dapoi meſſo il fondo bene al ſuo luogo, pigliarete come ſarebbe vn ſecchio di vino, ò più toſto d'aceto forte, & più, & meno, ſecondo ch'è grande, ò picciolo quel vaſello; & coſi ben bollente, lo gittarete dentro; & chiuſi beniſſimo i buchi, lo farete andar più volte per ogni lato. Et ſe per caſo non fuſſe ben purgato di quel mal'odore, ò del bruſciato, farete quel

mede-

medesimo vn'altra volta, & più ancora per fino che resti ben nero.

Il terzo modo è, ch'empiuto d'acqua cruda quel vasello, che vorrete conciare, lasciaretela dẽtro per dui giorni: & leuatoli il fondo, raspa rete per ogni luogo talmente quella feccia, che il legno si vegga ben netto. Facẽdoli poi vna incenerata bollentissima, & fregandolo molto cõ vna scopa tutto: & lauatolo bene, voltaretelo senza fondo cõ la bocca al Sole, che per tre, ò quattro giorni vi batta dentro, & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et votatolo dapoi quattro giorni, & acconciatoui il fondo, mettereteui dentro dell'aceto ben bollente, & faretelo andar per ogni lato: & poi cauatolo dopò vn dì, l'empirete di vino, che al sicuro restarà senza diffetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre d'allume di rocca, quante son le brente, che tiene il vasello, & faretele bollire in vna caldaia piena d'acqua. Et così bollente, la trarrete dentro: & chiusala bene faretela andar per ogni lato fin che sarà raffreddato, ma cauaretela subito, accioche non riceuesse il vasello nõ ben pieno vn'altra volta l'istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bollẽtata, faretene vn'altra: & vn'altra finche resti ben netto d'ogni mal'odore: Laquale acqua sarà anco buena per fare il simile ad ogni altro vasello. Vero è, che per minore spesa potrete torre dell'acqua de' tentori, quando hanno allumi nato i panni (poiche la gettano via) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, ò cinque marchetti la libra.

A cauar la muffa al vino, & non al vasello.

Nõ posso mãcare che non vi dica ancora vn modo per cauar la muffa al vino, & non al vasello. Adunque pigliarete tanti aranzi buoni nõ dolci, quãte brente sono del vino muffato. Et datili quattro tagli per pomo poco più della scorza, gli infilzarete con lo spago, & ponerete vna pietrella in capo della filza, accioche vada presso al fondo; attaccandola talmente al cocone, che non tocchi il fondo, & lasciando quegli aranci nel vino, non più di dieci giorni, & poi lo beuerete senza difetto.

Vin. Dapoi che di tante cose mi siete stato cortese, vi prego, che mi diciate ancora come si può rischiarare vn vino, che sia torbido.

A rischiarar vn vino torbido.

Gio. Bat. Questa cosa è facile, poiche con tanti oui, quante sono le brente di quel vino, rischiararete in vn giorno, ò due: ma bisogna, che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, ò altra cosa innanzi, che li gettiate nel vascello; hauendo però leuato primamente quella pellicina, che è di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggiarebbe facilmente il vino; Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del vascello; & lo ponerete in vn'altro ben netto, ma vi aggiungerete vn quarto, ò terzo d'oui di più, & vna oncia di sale per brenta; & anco vn limone, ouero arancio, fessi con vna, ò dui mani di ghiara ben

lauata

lauata pure per brenta di vino, & poi mescolarete con vn bastone benissimo tutte queste cose; che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro.

Vinc. Vi ringratio parimente di questa cosa, e leuiamoci a vostro piacere: con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quelle altre cose, che desidero d'intendere.

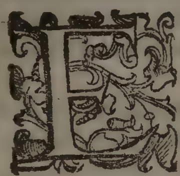
Gio. Bat. Non mancate pur voi à venir all'hora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui ciò che saprò, secondo il solito.

Il fine della Quarta Giornata.



LA QVINTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Come si può fare vn bel Giardino.



Essendo ritornato Messer Vincenzo il quinto giorno nell'hora solita dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezzo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre, che vi erano da ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'horto, & i campi suoi, che sono dà Oriente: mà ancor vna infinità di pesci, che vagano, & guizzano tuttauia per l'acqua, onde salutatolo, & poi marauigliatosi egli grandemente di così bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano all'huomo, vna delle maggiori che vi sia sono gl'arbori fruttiferi, percioche non solamente le frondi loro rendono dalle amene ombre soaue

freſchezza, i fiori diuerſi molta allegria, & i frutti mirabili nõ poca delicatezza, mà etiãdio quelli ſono i propri alberghi d'infiniti vccelletti, i quali col lor dolciſſimo gorgheggiare, ci fanno tante marauiglioſe muſiche, che più non ſi può deſiderare. La onde eſſendo coſa honoratiſſima, & degna d'ogni ſpirito gentile, & d'ogni Principe, dilettarſi di bei giardini, deſidero che voi M. Giouan Battiſta mi moſtriate con quai modi ſe ne poſſa far vno de' più accommodati, che trouar ſi poſſa ſecondo i noſtri riti.

Come deue eſſere il ſito di vn giardino.

GIO. BAT. Non vi prometto già di dire tutte le conditioni, che vi vorrebbono, mà vi moſtrarò almeno quelle che io ſtimo più neceſſarie, & che per l'ordinario ſi vſano tra noi Et però chi vuol far vn giardino, debbe primamente conſiderare, che'l ſito non ſia paludoſo, geſſoſo, ledoſo, nè cretoſo, o non ſia ben ſoliuo, percioche gli arbori non riuſcirebbono ſe non malamente.

Poi eſſendo poſſibile, lo ponga appreſſo al caſamento: sì per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non ſarà coſi danneggiato, quanto ſe fuſſe lontano. Ponendolo etiandio più toſto à Tramontana, che a Mezodì, accioche ſi poſſa goder beniſſimo dalle fineſtre la ſua vaghezza, come ſimilmente giace quel coſi bello del noſtro Gallo. Egli è ben vero, che quãdo fuſſe ancor' a Mezodì, ſarebbe più ſoliuo, mà non di coſi bella proſpettiua, mentre che ſi giace in caſa, non oſtãte che ſarebbe dãneggiato dalla poluere, e bulla ch'eſcono dall'aria (quando è vicina) nel batter le biade, coſa per certo nociua a gli arbori, che aſſai volte s'inrognano talmente, che periſcono.

Del ſerrar i giardini.

Appreſſo lodo a farli vna foſſa di tal larghezza, & altezza, che nõ tanto vi poſſa ſtar ſempre dell'acqua aſſai; mà anco che non vi poſſano entrare i ladri, nè gli animali, laquale ſi potrà fare ancora in vna peſchiera. Allaquale ſia alleuata vna folta ſiepe di ſpini bianchi di tre o quattro fila: Che vſandoci diligentia, diuerrà di maggior vaghezza, che ſe fuſſe muro.

VINC. Ben che le ſiepi ſtiano bene, nondimeno lodo più i muri; percioche ſono più forti, & ſi fabricano in poco tempo; oltra che eſſendo politi, o dipinti fan medeſimamente bel vedere.

Quel che debbe produrre il fondo di vn giardino.

GIO. BAT. Dapoi ordinato il ſito, ſi debbe cõſiderare quello che più conuiene a quel terreno p cauarne maggior entrata: Percioche eſſendo più atto a produr dell'herba, che delle biade lodo a pratarlo; sì perche rẽderà più vtilità, & maggior vaghezza, & sì anco perche non ſarà coſi dãneggiato, come l'altre coſe da' frutti che cadono, e che ſi raccolgono.

VINC. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che vi ſarebbe.

GIO.

Gio. Bat. Ancora che vi sia prato, non osta però che non si possano zappar quegli arbori due, & tre volte l'anno, come conuiene.

Vinc. Vn'altra oppositione mi nasce, che adacquãdo il prato, si nuoce à simili arbori; & non adacquandolo, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

Gio. Bat. Ne per questo mi rinouo: percioche adacquando il prato, se nõ quando patisce gran secchezza, & non lasciandoui adosso l'acque se non quanto è bisogno, son certo che quelli nõ patiranno, anzi ne sentiranno giouamẽto, & particolarmente nell'ingrossare, & maturare i frutti. Vero è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto, ò cõposto con la poluere: perche (come vi dissi) produrrà più herba, che cõ farà ogni altra sorte: Senza che, quanto più gli arbori saranno grandi, tanto più vi gioueranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che uengono doue non si adacqua, sono più saporiti, & durano più tempo de gli altri, che si adacquano. Egli è ben vero che alcune volte per la gran secchezza, rimangono manco grossi.

Altri ricordi per beneficio de'giardini.

Vinc. Che via vi uole nel piantar tali arbori, e che misura si debbe tener nel poner i fili lõtani l'un dal'altro, e vn'arbore appresso all'altro

Modi per piantar i giardini.

Gio. Bat. A piantare vn giardino, si debbe primamente cõsiderare, la natura di quel terreno: pcioche, essendo dolce, grasso, & acquatore bisogna metter ogni filo lontano dall'altro, non meno di braccia trẽta sei; & ne i medesimi fili piantarui vn'arbore appresso all'altro non più di braccia diciotto, & massimamente quãdo sono la maggior parte buoni, perche producono più quantità di rami, & più grãdi, che non fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li pianterà piu spessi, quãdo saranno grandi, non solamente occuparãno se medesimi, ma adombreranno talmente il fondo, che se ne cauerà poco, ò niente. Percio che non tanto fà bel veder'vn'arbore carico di frutti, quanto à mirarlo grande, & con bella, e larga capigliata.

Vin. Per qual cagione adunque hauete voi piantato, cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come ce'l mostra questa bellissima herba.

Gio. Bat. L'esser cosi florido questo prato, non prouiene perche il fondo sia grasso anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che vi dò ogni anno, mescolato con la poluere, la quale lo spinge à produrre assai più di quel che può per natura. Onde conoscendo io questo, posi i fili lontani l'un dall'altro vintiquattro braccia, & gli arbori non più di noue.

VINC. Perche hauete voi piantato tanti peri, & cosi pochi pomi?

Perche si piantan più tosto peri, che pomi, & che contrario.

GIO. BAT. Sapendo io, che i peri sono più fragili, più dolci, & di maggior licore de i pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, ghiaroso, o che sia asciutto, o arido: però piantai più peri, che pomi, auēga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vengono non più grādi de i peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliano Callino fece ben'à piantar'il suo gran giardino (come hauete veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri; percioche come buon'Agricoltore, ch'egli era, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che vengon belli, & grandi nel terreno grasso, molle, & humido com'è il suo. Però non tanto fu prudente nel poner'i fili lontani braccia trentasei, & gli arbori sedici; con ponerui tra mezo marene, cirege, persichi, & altri simili, come ho fatto io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, ò pomo.

Che peri sono più delicati de pomi & di più pretio.

VIN. Hauete voi per più delicato vn buon pero che vn buon pomo?

GIO. BAT. Non si può negare, che i peri communemente non siano migliori al gusto, & che i buoni non si vendano più pretio de'pomi. E vero, che non sono cosi sani, ma sono più commodi nel mangiarli a i suoi tempi crudi, & per far buone composte, & buone torte.

VINC. Essendo vero questo, per qual cagione non si piantano più peri che pomi, & non più pomi che peri, come si fa?

GIO. BAT. Non solamente sono da biasimar coloro, che hauendo sito proportionato a peri, piantano più tosto de'pomi, ma più quelli altri ancora, che piantano, peri, & pomi tristi, potendone piantar de'buoni.

VINC. Forse che non si piantano, nè s'inestano più peri, che pomi; perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

GIO. BAT. Non manco tempo durano i peri, per comparir'a mezo Maggio i piccioli moscatelli & poi i delicati caualieri, ghiacciuoli, cicognini & altre più sorti di mese in mese fin'al S. Martino. Nè pensate che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, e gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore simili a i ghiacciuoli, & l'odore de'moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'autunno con le circonstatie debite, che durano fin'alla Pasqua, & più ancora; per essere cosi pretiosi, si vendono a peso con maggior vtilità de'pomi, che si uendono a misura.

Ancora, qual'è quell'arbore fruttifero, che sia cosi bello, cosi dritto, & cosi alto com'è questo del pero? Ilquale non pure non occupa tanto con l'ombra, quanto fanno i pomi, ma fa ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente vn'anno, & l'altro nò.

VINC. Benche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tā-

tì

in quell'anno, che son'il doppio de' peri: I quali oltra che son più difficili nel crescere, & più duri nel tener le calme de i pomi; sono anco più rosi da i vermi, di tutti gli altri arbori frutti feri.

Gio. Bat. Lasciando da canto le oppositione, che si potrebbono dedur per l'una, & l'altra parte, è bene che parliamo del piātar gli arbori come mi hauete domandato. Onde cominciando dico, che si faccino le fosse almeno dui ò tre mesi innanzi del piātare; percioche quel terreno si disponerà talmente, che giouerà assai alle radici; facendole più, & meno alte, & larghe, quāto importa la qualità del terreno, & grādezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono esser meno di due braccia in ogni lato a i piccioli, & a i grandi tre, infin'a quattro, ponēdo il miglior terreno da vn lato, & quello non così buono dall'altro, per gittare prima nel piātare, il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra più, & meno secondo la sua bontà, & acomodādo le radici talmente con le mani, che niuna rimanga sopra all'altra, & coprēdo però prima il fondo di pietre nō più grosse d'vn pan cōmune, accioche (come dissi l'altr'hieri) faccino quei medesimi effetti alle radici, che fanno a quelle delle viti. Non piantādo mai quando fa grā freddo, ò gran caldo, ò gran vento, ò che pioue; ma solamente quando è dolce tempo, ò che sia più tosto nuuolo che ardēte, Sole, & anco Luna crescente. E quando si piantano per ripiantare, si facci vn segno nella verga, come giaceuano, accioche si ponga quella parte ch'era in Oriēte ancor'in Oriente; perche le altre parti staranno come di prima. Cauandoli non meno dopò vespro, & per Luna nuoua, & con più radici che si può; & essendone di spezzate, ò guaste, si tagliano via. Et quando si portano di lōtano, subito che sono cauati, si ponga un panno attorno alle radici con la terra, per conseruarle dal vēto, & dal Sole, perche prenderanno più facilmente: Calcando nel piantare detti arbori di mano in mano la terra, secondo che si gitta addosso alle radici con vn palo di legno ben vgual'in fondo, accioche quegli arbori stiano più saldi contra i venti.

Trattato per piantar gli arbori frutiferi.

Vinc. Qual tempo lodate voi nel piantar gli arbori, innanzi il verno, ò alla primauera?

Gio. Bat. Essendo fatte le buche di Luglio, o d'Agosto, mi piace più il piantarli d'Ottobre, ò di Nouembre, che di Genaio, ò di Febraio: percioche, piantando in quei mesi la terra, si commoda talmente attorno alle radici de gli Arbori, che all'hora sono come morti, che poi nel primo germogliare, li giouano assai più, che se fussero stati piantati nella primauera. E vero che se i rami sono troncati, ò che le radici sono molto rotte, ò molto tagliate, lodo a piantarli di Febraio, ma

che le buche siano fatte innanzi Natale.

Che gli arbori d'armella sono migliori per incalmare che i saluatichi.

VINC. Che è meglio à piantar'i peri, o pomi seluatichi, o quei d'armella per incalmarli poi?

GIO. BAT. Quantunque tra noi si piantino gli arbori saluatichi non dimeno lodo più quei d'armella, percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestico questo produrrà frutti più grossi, & più saporiti, & di maggior licore, che non farà quell'altro. Come per esperienza si vede quãdo è stato incalmato vn seluatico, & che comincia a far i frutti; che incalmando vn'altra volta quegli istessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & più grossi di prima Et però non è marauiglia se la Germania, la Fiandra, & altre Prouincie, non piantano mai altri abori, che questi d'armella.

VINC. E da creder ciò che dite, percioche questi arbori sono più pieni d'humor dolce de gl'altri, e crescono cõ più facilità in grossezza, e in altezza: Ma è pericolo che nõ durino sì lũgo tẽpo come fanno i seluatici

GIO. BAT. Si come i giardini dourebbono (al parer mio) attender più all'vtilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità, cosi mirãdo alle buone qualità de gli arbori d'armella, non dourebbono restare a piantarli per dire, che dureranno i ducento, & più anni, come fanno i seluatichi. Basta che viueranno non pur l'età del piantatore, & de' figliuoli; ma ancora de i nepoti, & di più assai.

VINC. Vi prego che mi date qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben ordinati.

I beneficij che vogliono gli arbori fruttiferi.

GIO. BAT. Parimente siano zappati almen due volte l'anno, & particolarmente i peri, & pomi, per esser anco i più pretiosi de gli altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'autunno del letame minuto sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lontano dalla verga almeno vn palmo. Vero è, che per minore spesa, è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le uie nel gran caldo.

Poi se li tagliano al Ferbraio i rami superflui, per Luna scemante, & massimamente quelli che si riuolgono all'ingiù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; leuandone quel più, & meno secondo che sono morbidi. Basta che quanto più sarann'odinati con ragione, tanto più abonderanno di frutti migliori, & viueranno più lungo tempo, Acconciandoli però quando non fa freddo, nè gran vento, ò pioggia, & sempre con ferri ben taglienti, tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al troncone, accioche l'acqua piouana non vi si fermi, e la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertendo però sempre à non farli alcuna di queste cose quando fioriscono percioche facilmente si potrebbono seccare, come più volte ho veduto.

Simil-

Similmente a quel tempo si leuino le foglie secche, che hanno dentro gli oui delle gattole, o d'altri animaletti che cõsumano le buone foglie co i frutti insieme. Sẽza che alle volte fan seccar gli arbori, & particolarmẽte i peri, & pomi, per esser sotto posti a questa maledittione più de gli altri; purgando ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i uermi; & dalle formiche, che più volte li fanno seccare. Non mancando quando l'arbore non cresce in grossezza a tagliar per lungo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi, secondo che più, & meno è grossa: perche egli crescerà in poco tempo con marauiglia.*Ricordandoui anco per cosa importãte, che quãdo gli arbori son carichi di frutti più del l'ordinario (come alle volte son più delle foglie) li scaricate della terza parte, o della metà, percioche non solo quelli, che restaranno veniranno belli, ma anco quegli arbori produrranno più l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli cosi caricati. *

Dell'incalmare gl'arbori fruttiferi.

VINC. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionaste dell'incalmare simili arbori, & quai modi sono migliori.

GIO. BAT. Ben che s'incalmi per più vie, nondimeno quelle del fessolo è più commune tra noi, & più sicura di tutte l'altre, quando massimamente è fatta alla primauera, come gli arbori cominciano a sudare ne i tronchi, ne i rami, & sotto terra, incalmãdo ne i siti freddi di Marzo, ò d'Aprile, & ne i caldi solamente di Febraio, & sempre innanzi che le calme gettino fuori. Et questo è il vero modo che si debbe tenere; percioche, si come il caldo apre, sueglia, & spinge ogni arbore à produr le foglie, & i fiori, cosi il freddo serra, addormenta, & ritiene ogni suo vigore. Et s'incalmi più tosto dopo vespro, che la mattina; & si auuicini più alle radici, che a i rami; per che quãto più le calme sono poste a basso tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quãto all'incalmar ꝑ Luna nuoua, ò vecchia, i più calmano in quãdo cresce per le calme che prẽdono, & crescono più facilmente. E ben vero, che incalmando quãdo scema, & massimamẽte dopo il tõdo fin a i vintiquattro dì le calme producono più frutto: Nondimeno cõmendo coloro che sempre incalmano ꝑ Luna nuoua ne i terreni magri, & ne i grassi quãdo è vecchia.

VINC. Quanto più sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dire, tanto più sono da biasimar gli altri, che cacciando figure, incalmano gli arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello cosi gran freddo. Onde non è merauiglia se rimangono tanto tempo cosi meschini, o se in pochi giorni mancano. Solo vorrei saper quali calme & da qual' lato dell'arbore si debbono pigliare.

GIO. BAT. Lodo che si piglino di quelle che sono da Oriente nell'arbore, e che siano ꝓportionate di bellezza, & di grossezza, e c'habbiano

Come si debbon pigliar le calme, & il modo di portarli di lontano.

gli occhi vigorosi, & spessi, e s'incalmino più fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate cō vn poco di terra, & inuolte ne' pāni, o altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & non mezze secche dal vento, o dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne' cannoni pieni di mele ben chiusi. Mà siano gli arbori nel luogo doue si vol'incalmare sani, nouelli, vedi, tondi, netti, non torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle calme.

Incalmando à fessolo, si sega nel più bel luogo dell'arbore, mà che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, e polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo ben ligato il trōco, accioche il legno nō si spaccasse troppo, accommodando talmēte le calme nel fesso che non si vegga niente del loro taglio, & che'l primo occhio resti à pena disopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, o tronco, ilquale sia ben legato, & ben coperto con la cera composta col largato per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessura, & perche ancor è di manco spesa. Legandoui dapoi attorno della paglia di segala, & mettendoui dentro vn poco di terra, accioche più facilmente le calme possino germogliare, lequali non siano più lunghe d'vn palmo.

VINC. Vi prego che mi mostriate ancora il modo per incalmar a coronetta, ouer' infogliare come altri dicono.

Dell'incalmare a coronetta.

GIO BAT. Non fù mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benche si può fare d'ogni tempo che gli arbori sudano; nondimeno s'incalma più di Febraio, & di Marzo che di Luglio, & di Agosto: percioche gli arbori son più in amore, & l'aere più temperato: S'incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle, & vi si pone le calme alquanto grossette, & spesse d'occhi, & pigliate da Oriente dell'arbore. Et tagliato dapoi il tronco con sega sottile, si rade cō coltello fin che resta ben netto, ben liscio; & vguale talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna, e poi si lega presso al taglio cō vna cintola, accioche nel fiaccare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rōpa. Mà meglio è vn chiodo di cauallo c'habbia limato via da vn lato i dui cantoni, & aguzzatolo bene si ficca quello, o i detto conio fra la scorza, & il legno con destrezza; non men di due dita, e con la parte tonda verso la scorza, & la piana verso il legno. Et accōmodate le calme alla forma di quel conio, o chiodo per due dita, & senza la scorza prima lasciandoui la seconda sottile verde; si pongano talmente d'vna in vna ne i buchi fatti co i detti stromenti, che le scorze loro, e del trōco si bacino, & non si vegga niēte del taglio o del nudo, mà solo le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da quel lato, che non si lippa, mà spic-

carla

carla però per due dita: percioche, poste ne' suoi luoghi, ogni scorza di fenda quella del tronco a guisa di vn capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non men di quattro dita, si copra subito tutto il taglio del tronco, & le fessure della scorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o verga nel medesimo luogo con vn vimine, o stroppello fesso tanto lungo che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltra, che vi si ponga vn paletto al tronco, per fortificare, si leuano ancora i germogli, che venissero dall'arbore: lasciando alle calme vno, o due de' più begl'occhi per ciascuna: percioche, quanto più saranno occhi, l'humore li farà venir più tosto grandi.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a cannello, o spoletta (come noi diciamo) per esser più facile detto modo.

Dell'incalmare a cannello.

GIO. BAT. Benche si possa incalmare a cannello d'Aprile, & di Maggio tuttauia par che sia meglio alla fin di Giugno; ò al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo più tosto, & più tardi secondo il freddo, & caldo de' paesi, & anco a spiccar le calme in tempo, che gli arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, liscie, & tolte pur da Oriente. Vsando ogni diligentia poi nel torcere, & cauare ogni cannello dalle calme senza romperlo, e nel farlo della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo sopra, si confronti talmente ben serrato, ch'egli paia vna istessa col ramo. Ilquale cannello non habbia più di due occhi ponendo quel numero più, e meno, secondo che l'arbore si troua assai rami, o pochi.

VINC. Parimente desidero, che mi diciate dell'incalmare a scudetto per esser cosa, che ha dell'ingenioso, e del polito.

Dell'incalmare a scudetto.

GIO. BAT. A incalmar a questo modo, bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in punta a modo d'vno scudetto, & porui vn'altro simile con l'occhio, mà alquanto più grãdetto, accioche empia il luogo vacuo & si possa ficcar vn poco sotto alla scorza: legando poi di occhio in occhio posto con legame di scorze lũghette intorno al ramo, o tronco incalmato lequali non occupino niẽte gli occhi posti, perche non potrebbono germogliare. Mà meglio è coprir quel'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla cõ altra scorza sottile quãto è il taglio, & dopò cinque, o sei giorni slegar ogni cosa; atteso che l'occhio sarà attacato all'humor del tronco, o più tosto (per più breuità) legar la detta linguetta solamente disopra dell'occhio con vno stroppello, che per questo egli non resterà di mandare fuori i germogli. Non mancando a

tron-

troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & leuar tutti quei * che nascono di tempo in tempo fin che i buoni siano diuenuti potēti * Et questo modo d'incalmare si fa nell'hasta mētre ch'è giouane; mà come è fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; perche oltra che apprēdono benissimo p esser teneri, vi si fann'anco maggior numero di calme.*

Lode dell'incalmare. VINC. Veramente che l'arte dell'incalmar è vna delle più belle cose che siano nell'Agricoltura; poiche si tramutano gl'arbori seluatichi ne' domestichi gli sterili ne i fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i tēporiti, & i tēporiti ne i tardi. Oltra che nō tāto si tramutano vna specie nell'altra, & s'accomodano più frutti diuersi sopra d'vn arbore; mà etiādio si trasportano le sorti forestiere à noi, e le nostre ne' paesi alieni.

GIO. BAT. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le cōmodità, & i gran contēti, che si prēdono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti cō le medesime mani, che gli hann'incalmati, nutriti, & alleuati; Che se douessi dir quāto fu sēpre celebrata questa cosi gloriosa arte da' Prencipi, da' Duchi, e da' primi Sign. del mondo, nō sò quand'io potessi finire.

VINC. Essendo detto assai di questo, desidero che mi diciate de' frutti migliori, che si raccogliono in questo paese.

De' peri moscatelli. GIO. BAT. Comínciarò a ragionarui primamente de' peri moscatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: Iquali benche siano delicati al gusto, nondimeno molti li rifiutano per li medici che li biasimano, & perche a pena sono spiccati, che si corrompono.

De' peri caualieri Poi al principio di Giugno compareno i peri caualieri, i quali meriteuolmente sono degni di quel nome, per esser diletteuoli al gusto, & non hauer niente del maligno.

De' peri giacciuoli. Dietro à questi immediatamente vengono i peri ghiacciuoli, iquali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

De' peri cicogni. Similmente nel finire questi compareno i peri cicognini belli, e non buoni, dapoi subito non cosi belli, mà delicatissimi che assomigliano a i detti ghiacciuoli, mà hanno di più l'odore, & sapore de' moscatelli.

De' peri da grumello. Dopò questi sono buoni i peri da Grumello, i quali sono grossi, e pieni di licore delicato.

Poco dapoi de' detti sono maturi i peri moscatelli, che son non men grossi de caualieri detti, & anco saporiti, & delicati per l'odore del moscatello.

Io vi potrei dir' ancora delle altre sorti assai; mà perche queste bastano, dirò vno de li migliori dell'autunno.

Fra queste sorti di peri, vi è il bergamotto, ilquale è forse il più saporito, & più delicato d'ogni altro; mà non si conserua molto tempo, se non è spiccato alquanto immaturo, & posto nel bullaccio.

Poi

Poi vi è il pero garauello, ilquale è pretioso crudo, & cotto, come è passato Natale, ma è talmente offeso l'arbore da i vermi, che alle volte và in fracasso. Et però è ben'ammazzarli con vn ferro sottile, che arriui in capo de' buchi, doue nascono, & fare il medesimo a tutti gli altri arbori quando son offesi. *De peri garaueli.*

Ancora vi è il pero bazauaresco, il quale oltra ch'è grosso, & delicato, si conserua etiandio lungo tempo. *De' peri bazauareschi.*

Parimente vi è il pero bon christiano, che per esser così buono crudo come cotto, quasi ogn'uno ne hà ne i suoi giardini. *De' peri buon christiani.*

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo; percioche oltra, ch'è delicato crudo, dura anco per tutto Marzo. *De' peri garzignoli.*

VINC. Questi peri furno sempre apprezzati più de gli altri in Venetia, & nelle altre Città, che sono vicine.

GIO. BAT. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in composta, & più essendo conditi col mele, o col zucchero. Et gli arbori campano le centinara di anni, & vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliando essi peri bē maturi, se bē fussero caduti dall'arbore, & cauādo tutto il lor succo; & facēdolo bollire fin che hà alquanto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che auāzerà di gran lūga il sapore che facciamo di due migliori cō spicierie per māgiare a tauola tutto l'anno. Et questi bastino. *Trattato de i peri di spina.*

VIN. Vorrei saper qualche regola, per conseruar questi buoni peri. *Alcuni modi per conseruare i peri, & i pomi.*

GIO. BAT. Bisogna primamente auertire a non spiccarli, se non ui è caduto adosso almeno tre, o quartro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si usi ogni diligētia nel raccoglierli in tēpo, che non pioua, & che siano ben'asciutti dal Sole, & nel raccoglier che nō si macchino. Et però si spicchino ad uno ad vno con la pommaruola, o gabbiuola tagliēte in cima d'vna pertica, o per men fatica pigliarsi ne' lenzuoli, leuando tutti i marzi, guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli, & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser offesi nè dal vēto, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar i pomi. Ma a conseruar l'vna, & altre sorte fin'a Quaresima, & a Pasqua come si fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico raccolti che siano de' più sodi al modo detto, & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna, alla quantità di quei frutti, ponendo prima un suolo di paglia, & poi un suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal uasello sia pieno, ritornādoui dapoi il detto fondo talmēte, che'l resti ben chiuso col coccone, & ogni altro buco che fosse.

VINC. Vi prego che medesimamente mi ragionate de i pomi migliori che sono conosciuti da noi.

De' pomi dolciani. & di San Piero.

GIO. BAT. La prima sorte che cōpar tra noi, è quella de i pomi dolciani nani, & mezani, i quali sono in ꝑfettione al tēpo de' peri moscatelli. Poi fuori che 'l pomo Sanpiero non vi sò altra sorte buona infin' all' Ottobre, nel qual tempo sono ancó maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurati dalle brine.

Del pomo rosso grosso.

Ancora è delicato il pomo rosso grosso; percioche per esser frangente, è molto buono crudo, & cotto nella pignatella col zucchero per li sani, & per gli amalati; ma non dura molto tempo.

De i pomi paradisi.

Appresso è buono il pomo paradiso per conseruarsi assai; & è ottimo dopo Natale. Et ve ne sono due sorti, vno lungo più dell'alro.

De i pomi rugginenti.

Vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti; ma sono in maggior reputatione i garbi, che i dolci: percioche, si come i dolci sono buoni da mangiare poco più del Natale, per essere dapoi passi, & diuenuti piccioli, così garbi cominciano all'hora esser perfetti, & durano più mesi. Et oltra che sono più grossi, più sodi, & più saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d'ogni tempo.

De i pomi calamani.

Sono buoni i pomi calamani, poiche non solamente piacciono a tutti, per esser delicatissimi, ma durano anco non meno de gli altri.

De i pomi pupini.

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, si per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo.

De i pomi rostaioli.

Non manco, anzi più sono grati i pomi rostaioli; percioche di bellezza, & di licore passano tutti gli altri. Et però non è marauiglia se al carnouale si vendono tanto alla giouentù, & specialmente quando si mascarano, & ballano.

De i pomi appioli.

Poi vi sono i pomi appioli, iquali furono grādemēte stimati da gl'antichi, & son in pregio appresso i moderni ꝑ li più delicati di tutti gl'altri.

Io potrei narrarui ancora d'altre sorti, che si trouano nel paese, ma perche ho detto i migliori, è bene che parliamo de gli altri frutti.

VINC. Innanzi che passiate oltra, desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno.

Delle doti del pomo cotogno.

GIO. BAT. Questo pomo è dissimile a tutti gli altri nella forma, nella scorza, & nella sodezza, nell'odore, nel sapore, & perche non hà pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuerse paste. Et oltra che è singolare il frutto, non men'è singolare l'arbore, percioche tagliando i rami d'vn'anno, o di dui, & piantādoli di Nouēbre, o Febraio per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Senza che incalmandoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & d'altri frutti, li producono più delicati degli altri incalmati in altri arbori, della loro specie, ꝑ

hauer

hauer in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliando quei rami dopò il primo, o secōdo anno, e piātarli al Febraio per Luna nuoua, e faranno frutti delicati a' suoi tempi.

VINC. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime che hanno i pomi?

GIO. BAT. Nō vi è molta differentia la natura loro, percioche, quasi tutti i peri stringono tanto più la bocca dello stomaco, quanto più sono saluatichi, acerbi, & austeri; mà sono buoni a fermare i vomiti, flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quāto più son' immaturi.

VINC. Desidero che seguitate nel dirmi anco dell'altre qualità, secondo che vi piace.

GIO. BAT. Diroui adunque delle ciregie, poiche sono i primi frutti che cōpareno al fin d'Aprile, ouer' al principio di Maggio, lequali, benche siano pregiate quāto più son belle, però sono sempre mal sane, per generar cattiui humori nello stomaco, & de vermi nel corpo, & sono di poco nodrimento, come sono anco i calemi, che vēgono subito dietro. *Delle ciregie, & calemi.*

Poi dopò questi, si veggono le marene delicate, per participare col dolce, e con l'acetoso, o garbo, lequali cuocēdole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, e per gli ammalati, seruendosi di quel licore, che all'hora producono cosi soaue. Et non meno sono delicate cō dite pur col zucchero; & ancor accōmodate in marinata. Mà sono da lodare più gli arbori bassi, che gli alti, perche producono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; mà chi incalmasse di questi sopra quelli, ne produrrebbono ancora ogn'anno maggior quantità, & più grosse per hauer più somma di rami grandi che non hanno questi bassi Et più dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giù, quelli rami penderebbono etiandio a quel modo, e sarebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli orti per ombreggiar poco, mà non già nelle corti, o altri luoghi oue i polli potessero beccar i lor frutti. *Delle marene alte & basse.*

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, lequali benche siano più picciole delle marene, sono però buone crude, mà più secche ne i polli, ne gli vccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili. *Delle marinelle, et marasche.*

Parimente non sono da tacer le visciole, lequali sono comparse nuouamente, & perche participano col succo delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, mà meglio è ponerle sopra le marinelle saluatiche, o più tosto nelle domestiche.

Restami di dire delle marasche, lequali, ancor che non siano buone da mangiare crude, per esser troppo garbe, però sono ottime per confettare, & per mangiarle secche.

VINC. Hora che hauete detto di questi frutti; che sono quasi d'vna medesima qualità, aspetto che mi parlate ancora delle migliori brogne ò susine, che siano tra noi.

Delle brogne damaschine.

GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, lequali auenga che siano più picciole di tutte l'altre sono però belle, saporite, & sane per mangiarle crude, ma più cotte, ò secche; & spetialmente ne i polli, & altri uccelli, Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto vn bollo con poca acqua, & cosi molli mangiarle, essendo bene inzuccherate. Vero è che le grosse, dolci, & ben mature, lubricano assai più, ma tutte crude, & cotte, o verdi, o secche, poste nell'acqua tepida, estinguono la sete.

Delle brogne agostane.

Poi sono buone le brogne agostane, lequali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse: ma sono etiandio sane non men crude, che cotte, o secche.

De brognoni grossi.

Ancora sono buoni i brognoni grossi, tondi, & ben maturi: ma più anco essendo cotti sotto la cenere calda: inuoltati però nelle foglie, & poi pelati, & caricati di zucchero: ò più tosto è bene pelarli crudi, et cuocerli lentamente col zuchero nella pignatella.

Delle brogne mirabolane.

Delle brogne catelane.

Per mangiare sanamente brogne, che non siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli & i gialli.

Sommamente sono poi da lodare le brogne catelane ben mature: & crude; per esser anco le più pregiate di tutte le altre: siano poi le bianche, ò verdi, o morelle, ouer le cremesine.

VINC. Certamente io non conosco frutto, che si possa agguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di cosi grā conforto all'huomo, quando si troua pieno di calore; & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huom'afflitto dalla febre, & dell'ardente sete, quando gli è concesso dal Medico una catelana ben matura, ponēdosela in bocca senza pelle, & gustandola cosi fresca con tanta soauità dell'abondante licore, per il qual resta temperata quella grande arsura, con ricuperare alquanto del gusto perduto.

Delle armoniache.

GIO. BAT. Vi sarebbe da dir delle Agostane biāche: Settembrine nere, Massimiane, Pernicone, Gierusalēme, & altre sorti buone, ma perche vi sono molti altri frutti da ragionare (tacendo queste) dirò delle armoniache, lequali sono di soaue odore, belle da vedere (per esser simili al color d'oro) & delicate, sono delle incalmate: ma non cosi sane, come generalmente sono le brogne, ne si conseruano molto tempo i suoi arbori: & massimamente quando sono posti sopra i persichi: ma ben si cō seruano lungamente se sono incalmate sopra le brogne, & più ancora se sono sopra le mandole, o sopra i pomi cotogni.

VINC.

VINC. Ho sempre amato q̃sto gẽtil frutto, per esser singulare nel produr dui frutti buoni; l'vno è l'armoniaca, & l'altro che si caua dall'osso.

GIO. BAT. Vi sono poi gli arbercoccoli, i quali (quãto al frutto) sono quasi simili alle armoniache, & parte a i persichi, mà non alle foglie, iquali s'incalmano sopra le brogne, & meglio sopra l'armoniache. Mà pche pigliano con difficultà fessolo, lodo che le calme habbian del vecchio; ò più tosto incalmarli a canello, perche prendono più facilmente. *De gli arbercoccoli.*

Ancora vi sono i molti delicati albergesi, i quali benche si possono incalmare a i modi detti sopra i persichi, e brogne, nõdimeno sono più sicuri a piantar i loro ossi più tosto all'autunno, che alla primauera. *De gli albergesi.*

Voi sapete poi di quante sorti di persichi sono tra noi, & quanto sono facili nel nascere, & nel crescere, mà nel mantenersi molto deboli, percio che in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi, per le brine, & per le nebbie, che spesse volte vengono dopò che han gittato i fiori. *De' persichi, e come si conseruano gl'arbori.*

VINC. Non sapreste qualche rimedio per conseruarli più lungo tempo, & che non temessero le dette maledittioni come fanno?

GIO. BAT. A conseruare questi arbori, s'incalmano sopra i pomi cotogni, ò più tosto sopra le mandole. Mà quando sono naturali, si tagliano non pur i rami più alti (stando che quanto più si tengono bassi, tanto più tempo durano,) & nel mezo quelli che si trauersano; mà anco si tronca la verga appresso terra, quando è come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici, auanti che venga alta; lasciãdo venir vn sol ramo, dalquale descendano gl'altri; Mà a ricuperare ogni arbore di persico, quando mostra segni di seccare; si tagliano via tutti i rami, lasciandoui solamente i tronchi, come si fa alle salici quando si scaluano: e ritornano ben fronduti al modo di prima. Oltra che si fende la scorza di tutta la verga (come ho anco detto) laquale per stringerli troppo, molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar ogni persico quando nõ è più d'vn dito grosso, & ponerlo nella fossa per lungo come si fa la vite, auanzando vn sol ramo sopra terra, che diuenga in verga. Et à questo modo egli durerà lungo tempo par le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamente quella più lunga di tutte l'altre, che esca per drittuta: Cosa che si douerebbe far' ancora tutti gl'altri arbori fruttiferi quando si ripiantano; perche è quella ch'impedisce il fruttar copioso.

VINC. Qual cosa si debbe fare accioche i persichi vengano migliori, & più grossi dell'ordinario?

GIO. BAT. Quantunque vi si gioui sempre a letamare; & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunque chi li vuol grossi, & buoni, li zappi almeno tre volte l'anno, & li dia innãzi il verno del letame minuto, e massimamen- *Per far venire grossi i persichi.*

te di quel di porco, perche questo li farà venir più grossi, & più d'ogni altro. *Tutti i persichi sono nociui allo stomaco, per corromperse facilmente, & però si debbono mangiar innanzi pasto. E mangiando i suoi fiori a digiuno, lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, et ammazzano i vermi.*

VINC. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Trattato de' fichi. GIO. BAT. Tutto il mondo sà, che'l fico è vn de' più pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono più, & meno dolci, & saporiti secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è p cagione dell'aere freddo, o caldo, o temperato; ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri, o molli, forti, o leggieri, sassosi, o casalenghi: De' quali, per esseruene di grossi, & piccioli, tondi, & acuti, bianchi, & securi, verdi, & berettini, ogni vno se ne compiace secondo che ha il gusto. * I quali, ancorche siano de gli vltimi frutti che noi mangiamo, non fallano però à produrne sempre in copia, conciosia che i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occorre à tanti altri. *

VINC. Sempre ho vdito dire, & vedo per prattica che'l fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escono da gli arbori.

GIO BAT. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato à tutti; mà però fu anco sempre in maggiore stima il fico, & l'vua; Percioche, si come questi dui frutti sono singulari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, e di frutti; cosi sono singolari nella lor bontà.

Non è singolare l'arbore del fico, poiche egli fa ogn'anno due volte frutto? Come si vede che non pur i suoi fiori sono buoni da mangiare, mà simili ancora a i secondi frutti di scorza, di colore, di grani, e di forma, benche sia più grossa, e però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, e massimamente perche produce frutto di sustantia, & lubrica il ventre: *Senza che essendo secco è buono alle durezze, & alle scarantie gargarizato, & anco impiastrato alle tossi, catarri, & asmi.*

VINC. A quel che dite che i fiori sono buoni, dico che più medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da quei, che son d'vn'anno. Onde a conoscer che questi siano cattiui, vediamo che i porci nõ ne mãgiano mai (come p esperiẽtia più volte ho veduto) mà si ben di persichi.

GIO. BAT. Credendo ciò che dite, dico che voglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalengo, o pietroso, o calcinoso, ouero, nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime quãto più sono fesse, o meze cadute? percioche vi producono migliori frutti, & si conseruano

uano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi. Ma per assicurarsi che non gelino, bisogna innanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gala di lino, & legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi così i piantoni di dui anni tagliati belli, tondi, & ben sotto terra quãto si fanno le uerghe con radici. Ma per fargli meglio prẽdere, vi si lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe vn palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente in radici.

VINC. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragioniate de i pomi granati.

De' pomi granati.

GIO. BAT. Benche i granati siano di tre sorti cioè dolci garbi, & di mezo sapore, nondimeno tutti vogliono aere caldo, ò almeno temperato; percioche ne i luoghi freddi, non si possono alleuare, & manco conseruare, o hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febraio, ò di Marzo innanzi che producono le foglie, & prendono facilmente con radici, & senza, se i rami sono lisci, & giouani.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti, che non si aprino?

GIO. BAT. Auenga che gli antichi dichino più rimedi, nondimeno, per non hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamente, che non crepano, & sempre de' più belli & de' migliori che si trouano. I quali a farli venir grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si dà loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci, *Vero è che i non dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VINC. Sempre amai i pomi granati, ma non potei mai conseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltra che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose assai, per esser più delicato di quello de gli aranci, & de i limoni.

GIO. BAT. L eccellente Matthioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il piccolo, ò ramuscello su l'arbore quando sono maturi; ma altri dicono che attuffandoli nella creta distemperata cõ acqua; & facendouela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo. Oltra che si conseruano a spiccarli per Luna vecchia quando sono mezanamente maturi, ben'asciutti, & si pongono al Sole per tre o quattro giorni sopra vn'asse col picolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almeno vna volta al dì accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, mà non mai il fiore, perche creparebbono, & dapoi si attaccano sotto a i volti o solari. Et alcuni altri li cõseruano, facẽdoli star prima al fumo ꝑ quindeci, o vinti giorni fin che è bẽ secca la scorza loro, & poi gli appicano

al modo detto. Et io, come sono spiccati ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per vn giorno, ò dui, li metto in vna olla di terra ben'asciuta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò cō cera, che non vi possa entrar'aere fin che si cauano fuori.

VINC. Poi che hò hauuto da voi più secreti, che nō aspettaua, vi prego, che mi diciate le qualità del moro nero, & del bianco ancora.

Dei mori neri, et bianchi.

GIO. BAT. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie più tardi de gli altri arbori, tuttania sono dissimili di frutto di foglie, & d'altre qualità; percioche non solamente d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di più grossezza, di più licore, & di più sapore, oltra che la foglia è più dura, & più grande, & anco l'arbore è più difficile a prendere, & a farsi grando. Et però nō è marauiglia se sono pochi, per non esser così atti ad esser piantati in piātoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, ò madre, come sono i bianchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma più per le migliara che ogn'hora più si seminano per la inuentione che nuouamente è comparsa.

Come si semina ogni somma di mori biāchi, & neri piccioli.

VINC. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

GIO. BAT. Certo è che si seminano cō falsità, & nascono anco benissimo nella terra buoua, & ben'ordinata. E bē vero, che pochi mori hanno la semenza, laquale vi si conosce quādo il frutto è maturo (ilche nel principio di Giugno) onde hauendo dentro più granelli, nè haueranno anco gli altri di quell'arbore: i quali si piātano subito così verdi, così intieri in terreno ben grasso, ben netto, & poluerose in bella fila, lontane vna dall'altra, nō meno di quattro dita, accioche si possano zappare; & nettare tra l'vna linea, & l'altra. Che per metter quel terreno in pfettione, non è meglio che criuellarlo alto non men d'vn palmo con vn criuello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per farli nascere si coprono di stoppia, accioche nō siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarle leggiermente sopra, non si ammacchi quel terreno, facendo questo più sere fin che quelle semenze ne han bisogno. Nō mancando a cauarli alla Primauera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben ordinati, & tanto lōtani per quadro vna gāba dall'altra, quāto si possono zappar più volte all'anno. Vero è, che si posson anco lasciare in quel medesimo sito, ma se sono spessi, leuar'i superflui solamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto, intorniandoli con le pertiche di fuori via a guisa di steccato, accioche non vadino per terra, nè che siano danneggiati da gli animali, ma volēdoli seminare alla Primauera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, ò altro vaso pieno di acqua; fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le semēze mi

gliori

gliori vadino al fondo, & le cattiue restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori l'acqua pian piano, fino appresso alle semenze, che saranno in fondo; lequali siano cauate, & seccate all'ombra sopra le assi, & poi conseruate fin che si seminaranno per Luna crescente al Marzo, o in quella d'Aprile, e di sera, che tãto basta, poiche non nascono fin che non sono spinte dal caldo; osseruando medesimamente i modi detti della stoppia, e dell'adacquare se sarà bisogno, e del zappare: Che a seminarle in questi dui tempi: dico che se per caso falassero quelle de i frutti piantati al principio di Giugno, forse non falaranno quelle della Primauera; oltra che l'vna, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

VINC. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina seta, quella del moro bianco, o quella del nero?

GIO. BAT. Ancorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è così buona per li caualieri piccioli; per esser dura. * Ma è perfetta la foglia della Biada nel Polesine, laquale oltra che ne abonda di più, & fa miglior seta, produce anco i frutti alquanto rossi, mà non maggior de' bianchi.

VINC. Non sarebbe bene a incalmare i bianchi di questi, poiche pigliarebbono, & abondarebbono più facilmente de' neri grossi?

GIO. BAT. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le verghe de' bianchi, pur che fussero grosse nõ mẽ d'vn'hasta d'vn spõtone, e poi l'anno seguẽte s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampole a canello. Modo in vero che farebbe abõdare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori, e massimamente quando le calme fussero pigliate da q̃gli arbori, che producono i frutti pieni di semẽza, percioche raccogliẽdole poi di anno in anno, si farebbe abõdãte in poco tẽpo tutto'l paese.

VINC. Dapoi che si posson' incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebbono incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l hauerne in copia?

GIO. BAT. Perche questi grossi nascono, e crescono con grã difficultà; lodo ancor'io l'incalmarli a cãnello sopra i bianchi al tẽpo detto, mà che non siano più grossi d'vn buon dito. Et pigliato che habbianò ben le calme, si ripianti alla primauera seguente tutta la verga, & parte della calma per lungo, come si piantano le viti, percioche a questo modo ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tẽpo in tempo, & chi non facesse questo, la verga del moro biãca sarebbe suffocata in grossezza dalla calma per troppo morbidezza. Si piantino però questi arbori tãto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vẽgono quãdo sono maturi i frutti non diano noia a gli habitanti, mà pe-

Dell'incalmare i mori biãchi de i neri.

rò, in tal luogo, che i polli non li possino beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

Trattato delle noci. VINC. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci?

GIO. BAT. Questo arbore è chiamato noce và nuocendo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolor di testa, & di tutta la vita, come che, fusse battuta, senza che non vi vien sotto frutto bello per l'ombra pessima, & p le radici quãdo sono tãto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasimare molto coloro, che tẽgono simili arbori ne i loro cãpi, & massimamente ne i buoni, conciosia che douerebbono piantarli solamẽte à Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, ò ne gli altri luoghi doue non vengono altri frutti, & piantare di quelle noci, che ne fanno in quantità, lequali siano sottili di guscio bianche, piene, & grosse. *Sono ottime à li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, et anco per condirle col mele, & col zucchero quando sono meze noci col guscio, & scorza. Oltra che sono perfette per far dell'oglio, per dipingere, per luminare, e mangiare, come costumano più paesi, e l'arbore è molto à proposito per fare vna infinità di belle cose, per esser cosi liscio, e polito.* Et più si vede per pratica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, e rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur'à castigare, & castrare simili arbori, ma ancor'a cacciare nella verga quantità di ferri.

Delle mãdole. VINC. Per hauer inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, laquale generalmente è cosi grata per lo suo frutto.

GIO. BAT. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli a Mezodì, & da Oriente, ò ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, ò ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, & che non fiorisse cosi per tẽpo (onde il più delle volte, quei fiori restano danneggiati da i freddi) certo è che abondarebbono talmente, che nõ valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, ilquale non tanto si mangia crudo d'ogni tempo per le case, ma cotto ancor nel far mandolate, sapori, torte marzapani, & altre cose assai Et però vi essorto, che ne piantate assai, & delle migliori, si perche hauete sito suburbano molto a proposito, & si anco perche è frutto di poca spesa; di buona vtilità, & di minor danno d'ogni altro, anzi che a quegli arbori vengon sotto delle biade, & altri frutti, atteso che producono poca foglia, & minuta. Ma nõ mãcate di zapparli, & letamarli ogni anno, & cauarli i rami secchi, & i verdi superflui, &

poi

poi aiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

VIN. Che frutto ui pare l'auellana, & la nocciola? lodate voi che se ne piantino i giardini in quantità?

GIO. BAT. Non solamēte mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, e che ogn'anno se ne accomoda; ma etiandio stà ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come sarebbono nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accomodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli vccelli grandi che gl'insidiano; Oltra che stanno similmente ben'intorno a i giardini nel modo di siepe, con ciosia, che rendono buona vtilità, & fanno anco bel vedere quando sono ben'ordinati. *Delle auellane, & nocciuole.*

VINC. Come intedete, che si debbiano ordinare.

GIO. BAT. Volendoui acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primauera, & cauarli talmente i germogli, che non vi restano se non tre, o quattro verghe per luogo, lequali siano bé nette di rami (in altezza) per tre, o quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, o ne i luoghi che s'irrigano; percioche vi producono frutto in copia, & durano più lungo tempo, gittano anco tante ampolle, o germogli da i piedi, che se ne può ripiantar quanti si desideta, senza seminarli.

Per frutto vile, non vi è poi tra noi pari alla castagna, di forma, di natura, & che presti tanto nudrimento all'huomo, come si vede nelle mōtagne nostre che infiniti popoli non viuono d'altro che di questo frutto; mangiandolo, hora arrostito hora allesso, hora secco, hora fatto in pane; & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamēte che la natura non pur'ha fatto singular q̄st arbore nel produrre egli solo il frutto buono ne i colli verso Tramōtana: ma ancor'ha fauorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, facendoui vna si forte armatura, che nè animale, nè uccello lo può mangiare mentre si troua in quella spinosa veste. Et oltra che non si è contentata di conseruarlo con questo riparo per qualche tempo, ha'li fatto anco vna scorza bella, & vn'altra più sottile, per compiacersi di questa mirabile arte. E benche questi arbori naturalmente fanno castagne, che sono sempre vtili, nondimeno inestandoli di buoni maroni a scudetto o coronetta, o a cannello, producono anco assai più grosso, più bello, più saporito, & più delicato frutto. *Trattato delle castagne.*

VINC. Che via si debbe tener per hauer in quantità di questi arbori?

GIO. BAT. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli che piantarli, & ponerli in sito che più tosto habbia dell'humido, & Tramontana, che in altro che sia asciutto, ò verso Mezodì: pcioche ricercano più ombra che Sole, valle, che monte, & terra molle, che dura. Facendo questo di

Marzo in terreno zappato, ben netto, e ben letamato, & ponendone due,o tre, sin quattro castagne, ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dall'altro almen'un braccio; & mettendoui appresso vna bacchetta,o canna,accioche si vegga,doue si debbe zappare; & cauar l'herbe. Poi passati tre, o quattro anni si ripiantino in ogni buon luogo; perche crescono di tempo in tẽpo di ben in meglio. Voi sapete di quãta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vascelli bisognano intorno a i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti canali,colonne,& altre infinite cose per conto de gli edificij, delle fabriche,de'vignali,& per chiudere cortili,giardini, & altri siti; Di modo,che non sò cosa in contrario eccetto che nel brusciarli fanno talmẽte cattiua la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella,sempre quei panni restano macchiati.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & marroni verdi tutto l'anno?

GIO.BAT. Chi vuol conseruare questi frutti, bisogna spicarli mediocremẽte maturi per Luna vecchia ben'asciutti,& ponerli in luogo fresco nella sabbia, o in qualche vaso pur'al fresco; ilqual sia talmente chiuso che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere; percioche in poco tempo da quello sarebbono corrotti.

VINC. Perche habbiamo hoggi ragionato assai,desidero,che mi diciate solamente delle oliue,& poi facciamo fine.

GIO.BAT. Voi sapete il singular licore, che produce questo diuino arbore,ilquale è tanto necessario a noi mortali per lo viuere per lo medicare,per lo conseruar più cose, & per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre. Vuol questo arbore, non solamente tempi assai innanzi che faccia frutto, & viue molti anni, ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti,o colli, ouer'il piede loro, & sempre uerso Oriente, o Mezo giorno.

Trattato delle oliue

VINC. Non credete voi,che sia meglio piantare piantoni di questi arbori che i germogli,o seminar le ossa?

GIO.BAT. Questo non è dubbio quando però quei piantoni siano grossi non men d'un manico di vanga,& ben tondi, ben lisci,ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa un braccio la scorza grossa,& lisciarli la uerde sottile,piãtandoli di Nouẽbre ne i luoghi caldi,& ne i temperati di Febraio, o di Marzo, essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi auanti, le quali siano grandi,& postoui di spini di roueta,o del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno,che si ritrouerà dentro, & calcandolo ben'attorno dogni piãtone,secõdo che si trarrà adosso di mano in ma-

no con vn bastone grosso, come ho anco detto. Non mancando a zappare tutti questi, i grandi almen'vna volta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto, mescolato nel terreno, che si troua attorno quei tronconi, & porli non meno ne i luoghi caldi, al Febraio, o Marzo, & ne i freddi all'Aprile, o Maggio, & sempre con ferri ben taglienti: tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno, leuando con diligentia solamente i rami variati, superflui, rotti, & secchi: & non meno i germogli, che vi nascono: riserbando però se la pianta non fusse talmente vecchia, ò fracida, che ella hauesse bisogno di rinouarla; perche all'hora sarebbe da lasciarui vno, ò dui de più belli. Non mancando a cauar'ogni marcio, o secco, o tarlo che si veda nella verga, ò ne i rami grossi alla primauera con ferri conuenienti a tal'effetto, infino che si scopra il buono; percioche quella infirmità nõ passarà più oltra: & in poco tempo si scoprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma ben dentro, quando e fessata la verga: Vegendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano; come facilmente sarebbono, quando non fussero medicati al modo detto.

Vinc. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare: per hauerne maggior vtilità?

Gio. Bat. Non si può fallar a piantare, & incalmare delle più grosse sorti, & che ne facciano assai; conciosia che abõdano più d'oglio, che non fanno le minute. Et oltra che essendo belle, si vendono più pretio per compostare, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del nostro paese.* Auuertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & a quei modi del scudetto, come vi ho detto. Et incalmati non vi si tagliano via i rami che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, o all'Aprile susseguente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a questo modo elle non vengono a patire, come farebbono quando i rami detti fussero leuati più tosto. *

Vinc. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

Gio. Bat. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & più tosto con le mani, che batterle con le pertiche: percio che cõ queste si fiaccano, & si rompono de'rami assai; con danno del seguente anno. Et veramente ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scali pertighi lunghi trenta, & trentacinque braccia talmente diligenti nel tirar con le mani nei suoi gremiali di corame di ramo in ramo le oliue, che paiono tanti schirati, che continuamente ructino. E ben vero, che quei rami, che non si posson hauer con gli vncini, è forza

batterli con le pertiche: onde sono più colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma a confettarli verdi, si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligentia, che non si ammacchino in modo alcuno.

VINC. Che via si tiene nel condirle in perfettione?

GIO. BAT. A cõfettarle in poco tempo, & che restino belle, ben verdi, & buone si pigliano raccolte nõ più di tre giorni asciutte: percioche altramente patiscono nel conciarle. Et però essendo vna quarta colma (come si vendono così tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere bẽ criuellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua, laquale sia tanta, che vi possono inondar le oliue. Et mescolata bẽ la detta cenere, & calcina, vi si põghino, & si mescolino ben'insieme, che non si amacchino. Et lasciatele così per otto, ò dieci hore se ne pigliano alcune, & lauarle bene, si tagliano per vedere se la polpa si distacca dall'osso: percioche distaccandosi è segno che sono cõcie, altramente si lasciano quel poco più, fin che si distaccano. Poi fatto questo si leuano fuor di quella cõpositione fin che restano ben mõde, & si pongono dapoi in vaso netto, & vi si fa la salamora mettẽdoui del piliciolo ò serpillo, ò semẽci di anesi, ouer fusti di fenocchio. Ma chi desidera di cõseruar simili oliue, vi si cãbia la detta salamora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebbono la bellezza, & il buõ sapore.

VINC. Mi piace più questo modo che'l mio della calcina nuoua: onde dubitando che mi noiassero nel mangiarle, son ritornato a tagliarle, & purgarle solamente con l'acque corrente.

GIO. BAT. A confettar le oliue, come vi ho detto, non pure non sono mal sane; ma ancor si conciano più facilmente; & assai più tosto senza che restano più verdi, & più belle.

VINC. Lodate voi il conciar le oliue ben mature come in alcune case ne ho mangiate di grosse delicate?

GIO. BAT. Non solamente commẽdo queste oliue ben nere, poiche sono più sane, & migliori delle altre, & massimamẽte se sono ordinate con ragione; ma etiandio perche si conseruano molto tempo senza ponerle nell'acqua, ò nella salmora, lequali a confettarle vna quarta, siano seccate all'ombra, doue suffi il vento, & poi si pone vna libra di mele, vna di oglio. vna di sale; vn'oncia di pepe, vna di garofani vna di anesi, vna di semenza di coriandoli ben pestate con le dette cose, & il succo di otto, ò di dieci limoni, ò di buoni aranzi di mezo sapore Et come sono bene ordinate, & ben mescolate queste cose insieme, si mettono in vna olla al fresco, & durano perfette tutto l'anno.

VINC. Hauete per miglior l'oglio fatto co i pied., che'l torchiato?

Gio. Bat. Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre migliore, più dolce più chiaro, & più diletteuole per mãgiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi: sì perche nõ si potrebbe supplire à tanta copia, che si raccoglie (per esser più difficile, che'l torchiato) & sì anco perche sarebbe non poco danno, stãdo che'l torchio rende sẽpre più oglio, che nõ fann'i piedi. Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & specialmente, quãdo è bello da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere: ma perche habbiamo ragionato à bastanza, è ben che ci leuiamo di quà: & che vi ritorniamo dimani per parlare di quãto vi sarà grato.

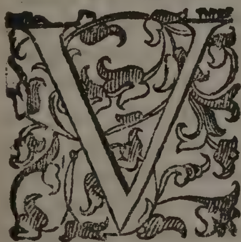
Vinc. Io mi riporto à quanto vi piace.

Il fine della quinta Giornata.



LA SESTA GIORNATA DELL' AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Come si possono far' horti per vaghezza. & per vtilità.



Olendo M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno à casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita, & vedendo cominciare vna rugiadella, dubitãdo di maggiore acqua, ascẽse sopra il cocchio coperto di corame: onde giontoui, entrarono per la pioggia che tuttauia cresceua, per ragionare in vn bel camerino a canto la sala grande, che guardaua a Leuãte, & per tutto l'horto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'arãci, e d'altri bei vasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rẽdeuan grã uaghezza. Onde hauẽdo il Maggio prima bẽ cõsiderato il bell'ordine di tutte qlle cose, cominciò dicendo.

Poscia

Poscia che hieri parlassimo delle cose, che conuengono a i giardini, io desidero, che hoggi ragioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora che sono di commodità, & d'vtilità.

Le lodi de gli horti.

GIO BAT. Non è dubbio alcuno, che fù sempre di grã cõtento l'hauere vn bell'horticello, & più ancora secondo il potere, & volere d'ogni animo gentile, come chiaramente si veggono per tutto il mondo nelle infinite fabriche antiche, & moderne, & nõ tãto nelle Città, & Castella, quanto nelle Ville: secõdo ch'hebbero già principio dal famoso Epicuro nelle gran Città d'Atene, ilquale dopò i sudori de gli studi, vi andaua ogni dì per ricreare, & fortificare i lassi spiriti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de' Franci? ilquale hauendo più horti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe & di fiori, dopò i graui negotij cotidiani del suo gran regno, vi entraua per isgombrar da se le fantasie che lo premeuano molte fiate fin'alle viscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, ilquale haueua in Roma horti di tanta vaghezza, che spesse volte vi andaua Ottauiano Imperatore solamẽte, perche si recreaua, & si compiaceua più di quelli, che d'ogni altra bella, ò maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocleciano Imperatore Romano, & di Ciro Re de' Persi, iquali con le proprie mani coltiuauano, & ordinauano i lor'horti, dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarui, che sempre fu cosa molto honoreuole, & piaceuole il dilettarsi de' belli horti.

VINC. Quanto più mi hauete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmente de' belli horti, tanto più mi cresce l'animo di domandarui, come si possono fare, & quai siti sono buoni, & commodi per farli belli.

Trattato del far gli horti belli

GIO. BAT. Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre vn giardino, non meno si debbe far d'ogni horto, & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana verso l'habitatione del patrone, accioche dalle finestre si possa commodamẽte goder per modo di prospettiua, & specialmente quando è fatto più tosto per allegria, che per vtilità, come per adesso intendo che ne ragioniamo, & dapoi parlaremo de gli altri. che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito a proposito si ponga parimente l'horto giusto per quadro, & si cinga di bel muro, ò di forte siepe, laquale sia potente di belli spini bianchi, ò di verdi sanguini, o d'altri simili sorti, che siano cimate, & polite a' suoi tẽpi, ilquale sia ben'vguale, & non molto pendente, accioche l'acque piouane non portino via le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & ben

netta

netta di pietre, & di male herbe, con darli poi à ſuoi tempi del lettame vecchio, & aſſai. Ma lodo che queſto horto ſia partito in quattro parte co i viali per mezo, & attorno i quali ſiano larghi non meno di tre braccia, & ſalegati di quadrella ben cotti, con vna colla attorno che ſia a cãto de' muri, & larga circa due bracia, & mezo; col viale però tra quella, e i quadri. Che à fare ben polito queſt'horto, ſtà ben che la detta colla, & quadri ſiano fatti co i murelli non più alti d'vn braccio, & coperti di belle laſtrette di pietra, come ve ne ſon molti nella noſtra Città.

Vin. Certamente ch'egli è bel vedere vn'horto, come hauer diuiſato tuttauia mi pare più vago vn'altro, che ſia ordinato in uarie forme, di arme, di ruote, di quadri, di triangoli, & d'altre coſe vaghe da vedere: ilquale ſia anco copioſo di più herbicine ſaporite, di gigli, di roſe, & di viole di diuerſi colori, & non meno ch'egli ſia adornato ſopra, & attorno di murelli, di bei vaſi, ne i quali ſiano cedri, garofani, maggiorana, baſilico, & altre più ſorte d'herbe belliſſime, & odorifere.

Gio. Bat. Mi piace non poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite, & maſſimamente quando vi ſono i muri dipinti con ragione, & che tal'horto habbia vna ben fatta porticella con la ſua capelletta bẽ dipinta all'incõtro, che corriſpõda in capo per proſpettiua, nella quale ſi poſſa ſtar'a leggere, a cantare a ſonare, a ragionare, & a mangiare co gli amici. Ho poi veduti alcuni horti circõdati di ſiepi foltiſſime, & concie talmẽte, che cime alcune, & ramuſcelli non ſpontauano in altezza, ò nel corpo fuor dell'ordine; Le quali tãto più faceuano bel vedere, quãto, ch'erano, ò tutte di ſanguini, ò di lauri, ò di mirti, & oltra che haueuano i pali intorno, & per mezo à modo di croce ben ſalegati, haueuano parimente in luogo de i murelli, le ſiepi di lauanda, ò di roſmarino, ò di buſſo, ò d'altre ſorti ſimili, ma belliſſime per non eſſer più alte di vn braccio, e mezo, lequali erano concie con tãto magiſtro, che non vi era pur'vna foglia non che ramo che ſi vedeſſe fuori del ſuo ordine, Il quale le faceua parer quadre groſſe, come ſe fuſſero tanti murelli bẽ quadrati. Et tanto più erano queſte coſe vaghe da mirare, & da goder cõ allegria mirabile, quãto che vi ſi vedeua eſſer l'arbore d'infiniti vccellini, che continuamente giorno, & notte a gara cãtauano, & garulauano gorgheggiando più che poteuano con diuerſiſſime ſoaui voci. appreſſo di q̃ſte coſe, v'erano tre pergolette in forma di capellette, ma folte di belli gelſomini ò di roſe, ò di mirti, ò di lauri. Cioè vna all'incõtro della porticella doue s'entraua, & le altre vna ꝑ lato, & tutte, tre in capo de i viali che andauano per mezo, & congiunte con le dette ſiepi che chiudeuano tutto l'horto. Che ſtandoui dentro, pareua propriamẽte, che ſi fuſſer in tante uaghe grotticelle, fatte ſolo per filoſofarui ame-

namente

namente con satisfattione d'ogni bell'intelletto. Oltra che nō posso mā care che nō vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, quali nō solamente erano circondati di belle siepi, ma hauēdo i quadri senza murello, haueuano però le pergolette di rose, ò di gelsomini, ò di lauri, ò di mirti, che copriano cō gran vaghezza tutti i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno, lequali passeggiandoui sotto rendeuano mirabil vaghezza, & commodità; Et benche non fussero molto alte, nè molto larghe, nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura dauano gran satisfattione a coloro che la mirauano, & godeuano.

VINC. Se osassi io direi esser più belli gli horti fatti con siepi, & pergoletti verdi ben'ordinati, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rendono maggior'allegria, & amena prospettiua, e che (come dite) vi gode la dolce armonia de gli vccelletti, che vi dimorano.

Dell'horto & peschiera, & fontana de i Conti di Barco.

GIO. BAT. Io vi potrei dir'ancora de gli altri diuersi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur'assai; fra i quali non posso tacer quello cosi singolare de' Magnifichi Cōti Martinēghi di Barco per li pergolati de limoni, ꝑ le vie salegate, & per li murelli forniti di pitari, e d'altri bei vasi pieni di uarie gentilezze, che rēdono grā satisfattione à tutti per gli odori, che gettano, senza che è accōpagnato da più riuoli correnti dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana; La quale ꝑ esser fabricata cō mirabil arte, forsi che nō n'ha vn'altra simil tutta Italia.

Della fontana de i nobili Cazzaghi.

VINC. Confesso ancor'io, che quell'horto è bellissimo per più cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per uerità pare nō mē marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino, & massimamēte per esser'accompagnata d'alcuni vaghi horticelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi, & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

Trattato delle herbe gentili, cominciādo dalla latuca.

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate; cominciarò à parlarui della latuca, la qual'è pregiata ꝑ la migliore di tutte l'altre herbe da insalata, sì perche è grata al gusto, come anco perche rinfresca, mollifica il corpo, fa abōdar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamente essendo mangiata per questo, nel fin della cena cruda da i sani, & cotta da gl'infermi, oltre ch'è migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et benche ve ne siano di più sorti, però tutte vogliono terreno grosso, polueroso, netto, & leggiero, ò casalino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO BAT. Questo auuiene, percioche si seminano d'ogni mese, fuori

ci però nell'eccessiuo freddo,& si ripiantano, come son cresciute secon do ch'è bisogno.

Quanto siano poi dell'indiuia,dico per mangiarla cruda,ò cotta nel l'insalata è quasi dissimile alla latuca per conto di bontà,& di rinfresca re;& massimamente quando è stata legata,& diuenuta bianca.Et oltre ch'è ottima per lambicarla, & beuer l'acqua cosi pura, & ne i siroppi è anco buona , & sana in minestra. *Della indiuia.*

Pariméte per mangiare nell'insalate non solamente buona per l'her ba detta dragone,ma è saporita talméte che morde la lingua, & cō soa- ue odore,& sapore, laquale è bella per esser ben verde,& di minuta fo- glia,e anco delicata per condire nell'aceto Ma per nō far semenza,si ri piantino le radici,& fāno facilmente de i germogli assai.Vero è,ch'ella non viene se non ne i terreni buoni,& al soliuo,& stà sempre verde fuo- riche la foglia muore nel gran freddo. *Ha virtù di diminuir la milza,a- prir le oppilationi del fegato , confortar lo stomaco , & il cuore, & induce bel colore nella faccia , & per tutto il corpo.* *Del dragone.*

Parlandoui poi dell'herba citrona detta basicchia,& mellissa in altri paesi,dico ch'ella è il fiore d ogn'altra , per esser odorifera, saporita,& ottima nell'insalata,& cōdita nel acetto,& anco per ponerla ne i sirop- pi lambicata.E ben vero,che si mantiene se nō nel buon'aere,& ne i ter reni qualificati a lei. *Laquale , non solo è ottima contra la peste, vsandola a qual si voglia modo : ma anco quando si dubitasse di qualche uelenosa cosa mangiata , come alle volte occorre nel mangiare i fonghi,ò altre cose simili.* *Della ci- tronella.*

Vinc. Essendo questa gentil herba difficile a mantenersi ne' grā fred di laudarei a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne' luoghi chiusi.

Gio. Bat. Vi è ancora la citronella,la qual'è gentile,bella, & buona verde nell'insalata:Et benche sempre fa semenza,si può ancor ripianta re facilmente. *Beuuto il succo quattro,ò cinque oncie ne i corpi grandi,et tre ne i piccioli è rimedio mirabile a i morsi de i serpenti, de scorpioni,de i ragni. & al mangiar de' fonghi.*

Non meno vi è la sgrezuola detta da Dioscoride satureia,& da Pli- nio cunila la quale di odore è simile al thimo,ma minore,& più tenera; Et oltra ch'ella è di sapore delicato , & molto odorifera per mangiare verde, & secca in diuersi cibi,è anco bella da vedere ne i pitari,& altri bei vasi Si sema al principio di Febraio,ò dapoi, secondo che i siti so- no caldi, o freddi. *Della sgrezuo- la.*

Ancora è buona nell'insalala,l'herba stella,laquale oltra,che fiorisce due,& tre volte l'anno;dura anco lungo tempo in terra. *Dell'her- ba stella.*

Non manco è buona la rucola gētile,laquale similmente fiorisce due & tre volte l'anno, & si mantiene per molto tempo, sēza che è perfetta *Della ru- cola.*

per

per lambicare, & ponerla ne i siropi. *Beuuta la decotione, è buona alle opilationi del fegato, & alle rene.*

Dell'herba acetosa. Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona ne l'insalata, & bella da vedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene a i modi detti, & è buona non meno per lambiccare, & per li siropi; *Mangiandola a qual si voglia modo, è anco ottima alle febri di state, & massimamente alle pestilentiali.*

Della borragine. Per mangiare poi in minestra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, & sana l'herba borragine, & anco nell'insalata mentre è tenera: *La quale è singolare nel mangia e le foglie crude, & cotte, ma più i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il sangue, confortano i spiriti vitali, & corroborano il polmone, A tale ch'ella può dire quello che si troua scritto, Ego sum borago, quæ gaudia semper age.*

Appresso dico che l'herba petrosemolo ha molte proprietà; percioche ella fa bel vedere per esser minuta bassa, & verde d'ogni tempo, & è perfetta nell'insalata, nel far la salsa, & cotta in più minestre, ne gl'vccelli, ne i pesci, & nell'altre cose. Onde tenendola cimata, dura lungo tẽpo, mà il primo anno non hà buona semẽza, & gli altri sì. *Et oltra che è perfetta per lambicare a beneficio dell'huomo, genera anco sangue acuto: di maniera ch'ella è migliore per li flemmatici, che per li colerici, & sanguigni. Senza che mangiando le sue radici cotte con buona carne, sono perfette alle opilationi del fegato, delle reni, e à coloro che patiscono le sabbie, & pietrelle.*

Del petrosemolo.

Della portulaca. Parlando pur di queste herbe per mangiar nell'insalata al tempo del caldo, è buona la portulaca: *La quale non solamente rifresca il fegato, e l'ardore delle veni, mà restringe il flusso del sangue, e specialmente quello che prouien dal petto.* Vero è ch'ella si digerisce con difficultà, & dà poco nodrimento.

Del radicchio. Sapete poi quanto è sano il radicchio, del qual si mangiano le foglie così crude come cotte nell'insalata, cuocendo parimente le sue radici: *Onde mangiando, e beuendo la sua acqua à qual si voglia modo, apre le opilationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco.* Et questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla: percioche vien più bella, e fa le radici più grosse, che si acconciano pur nell'insalata.

VINC. Hauete voi il radicchio, & la cicorea per vna medesima herba come generalmente tengono i nostri Spetiali?

GIO. BAT. Quantunque la cicorea sia dissimile ne i fiori al radicchio è però di natura vna medesima cosa: eccetto ch'ella è hauuta per saluatica, & egli per domestico, & hà le istesse virtù, che hà il radicchio.

De' porrini. Sono ancora buone herbicine i porrini con le altre herbe nell'insalata, i quali sono belli da vedere, per esser sottili di foglia, & verdi tutto

l'an-

l'anno, & anco dilettano quaſi a tutti. Si ſeminano al tempo della primauera quando ſi ſeminano anco le altre buone herbe.

Della betonica.

Mi reſta a parlarui etiandio della betonica, laquale non pur'è buona per mangiar nell'inſalata, & nella mineſtra, & ancora in altre coſe; *Ma è ottima ſimilmente per ſanar le ferite della teſta, le oſſa rotte, gli occhi, lo ſtomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre aſſai infirmità.*

Prouerb.

VINC. Eſſendo queſta herba la corona di tutte l'altre, ſi può anco dire quel vulgato prouerbio. Tu hai più virtù che non ha la betonica.

GIO. BAT. Hora che io hò detto la maggior parte dell'herbe gentili, che ſi mangiano per inſalata, voglio non meno parlare dell'altre ſimili, che ſono buone ꝑ mineſtra, & che abbelliſcono ancora ogni Horticello. Onde cominciãdo prima dalla mẽta odorifera, & ſaporita, dico ch'è buona la gẽtile ꝑ poner nell'altr'herbe che ſi mãgiano in mineſtra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre coſe, laquale ſi piãta, & non ſi ſemina.

Della menta.

Del puleggiuolo.

Similmente ſi può dir dell'herba detta puleggiuolo, laquale per eſſer medemamente odorifera, & ſaporita, è buona quaſi in tutte le mineſtre, & in altre coſe *Et oltra che prouoca i meſtrui, & ſcalda lo ſtomaco, l'oglio è perfetto a i dolori colici, & della matrice.*

De l'herbe bianche.

Ragionandoui poi dell'herbe bianche, dico che ſono ſane, & buone in mineſtra, nell'inſalata, & nell'altre coſe ſenza che fanno bel vedere per lo ſtare verdi ſempre, & per fiorire d'ogni tempo.

Delle ſpinaccie.

Ancora ſono molto buone le ſpinaccie per mangiar leſſe, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & maſſimamente al tẽpo del verno, del Carnouale, & della Quareſima inſin'al Maggio. Si ſeminano d'Agoſto, & ſtanno belle fin che fanno la ſemenza, quando ſono ſeminate al principio ma ritardando a ſeminarle fin'a gli vltimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate innanzi agli altri cibi, lubricano il corpo, ma nuocono allo ſtomaco.* Onde a farle naſcere bene a quel tempo, biſogna ſeminarle dopò veſpro, & coprirle con la ſtoppia, & non con la paglia per non ſtarcoſi ſoſpeſo nell'adacquarle di ſera co i ſecchi pian piano, almeno per tre ſeguenti giorni. Et chi faceſſe queſto medeſimo ſopra l'altre ſemẽze ſeminate ne i tempi caldi; naſcerebbono anco ſempre beniſſimo. Ma a conſeruar le ſpinaccie da i geli cõuien coprirle ben di foglie di noci innanzi che cadano alcune brine.

Delle biete.

Non meno ſono buone le biete in mineſta, in torte, in tortelli, & in altre coſe d'ogni tẽpo, ma biſogna ſeminarle di Quareſima, & fra l'anno per hauerne ſempre di vecchie, & di nouelle: Tenendo più toſto delle biãche, che delle verdaccie; percioche ſono più belle da vedere, e più tenere. *Poi lubricano il ventre, prouocano lo ſternuto, purgan la teſta da catari, & lauando la con la liſcia, loro la liberano dalle ſquamme della cotica.*

Per

Della schieria. Per herba odorifera, & saporita, è buona la schieria in mineſtra con altre herbe, laquale ſi ſemina di Quareſima, & d'altri tempi per hauerne tutto l'anno: Onde facendola all'ombra, & mettendola poi ne i uini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moſcatello, & il medeſimo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano dalla muffa.

Del cerbole. Appreſſo per herba buona vi è il cerbolo meſcolato cō altre herbe in mineſtra, ilqual ſi ſemina di Quareſima, & frà l'āno p hauerne ſempre.

Della bugoloſa. Medeſimamente per herba ſana, & buona, vi è la bugoloſa, laquale ſi mangia in mineſtra con altro herbe, & nell'inſalata. Et come fioriſce è tempo di lambiccarla, concioſia che l'acqua è perfetta in più coſe medicinali: Si ſemina di Quareſima, & fra l'anno a chi piace.

VIN. Dapoi che voi hauete detto quaſi di tutte le noſtre herbe gentili, che ſi māgiano diuerſamēte deſidero che mi ragionate anco di quel l'altre che ſi mette ne'bei vaſi p ornar maggiormente ſimili horticelli.

Della maggiorana. GIO. BAT. A far politi tali horticelli come dite, lodo primamente la maggiorana, poiche è ſempre odorifera, & ben verde: onde per eſſere ſpeſſe di ramicelli, & di minute foglie, non tanto ſi può conciar'a più modi ne i vaſi belli, ma ancor'è buona da lambiccare: *Et eſſendo bollita nella liſcia, diſſecca i catari, et le pagliuole ò ſquamme della teſta ſenza che'l ſucco per lo naſo fa ſternutare, & lo purga beniſſimo.*

Del baſilico. Nō meno è gentile il baſilico, per eſſer odorifero, & ſtar ſempre verde oltra che i ramicelli con foglie ſpeſſe & minute ſi accōciano con facilità in diuerſi vaſi belli che fanno bel vedere. E medeſimamente ſi fa del morbido detto citronato, quando è concio ne i pitari, o altri vaſi.

Della mortella. Parimente per poner'in ſimili vaſi è, buona la mortella; percioche è odorifera & ſtà lungamente verde, & anco è facile d'accōmodarla con più bei modi: Onde eſſendo lambiccata, i Perfumieri apprezzano molto quell'acqua.

VINC. Veramente che ciaſcuno ſi allegra molto quādo ſi vede in bel l'horticello più ſorti di vaſi poſti con ragione ſopra i quadi, con ſimili herbette ben formate a figure di fontane; di torrete, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di vccelli, & d'altri animali.

Delle viole. GIO. BAT. Per bellezza naturale vi ſono le viole commodate per tener ne i pittari, & altri bei vaſi, lequali ſtāno lungo tempo verdi, & fiori ſcono per più meſi, allegria in vero molto vaga, & maſſime, quando ſi veggono più fiori diuerſi di colore, come ve ne ſono di tante ſorte.

De' garofani. Appreſſo fanno bel veder i garofani ne i medeſimi vaſi, ſi perche ſtan no ſempre verdi, come anco perche più volte l'anno producono fiori vermigli, incarnati, bianchi, & meſcolati, iquali non ſolamente ſono i più vaghi che tra noi ſi trouano; Ma anchora ſono i più odori-

feri,

feri, & più gentili per tener'in mano.

Vinc. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragionate ancora dell'herbe, & frutti che si seminano, & si piantano ne gli horti per vtilità, i quali si tengono, ò affittano; ouer si danno alla metà, come molti fanno.

DE GLI HORTI COMMVNI.



Gio. Bat. Lasciandoui da parte le regole, che si osseruano nel far ben crescere, & diueuir ben tutte le herbe, & frutti per esser note a tutti, che fanno questa professione, comminciarò a ragionarui de' cauoli, ò verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi: I quali vengono in ogni luogo netto, grasso, & leggiero, & più ne i paesi tẽperati, che ne i caldi; come si vede, che nel gran caldo non tanto non sono dilletteuoli di mangiare, quanto che all'hora sono mal sani, ma solamẽte sono buoni la primauera, ouero l'autunno, & massimamente quando sono mortificati dalle brine. Et benche quelli che si adacquano nel grã caldo, siano ben verdi, & belli; tuttauia si vede, che d'ogni altro tempo sono più saporiti gl'altri, che non sono mai adacquati. Et oltre che ve ne sono di crespi, di capucciati, di verzi fiori, & di verzi rape, de' quali se ne piantono all'Aprile per lo verno, & all'Agosto per la Quaresima, vi si tagliano ancor'all'hora le cime delle lor radici. *De i verzi. & cauoli*

Vinc. Sempre mi piacquero i verzi a i suoi tempi, & specialmente quando sono capucciati, ò stati legati all'autunno in cima delle foglie; perche vengono di dentro in pochi giorni bianchi, & frolli; Ma è meglio a piegarli di gamba in gamba, & coprirli di terra, poiche si fanno maggiormente bianchi, & delicati.

Gio. Bat. Non si seminino, ò piantino mai verzi appresso le viti: attesoche le sono tanto essosi, che si ritirano da loro come fa l'vn nemico con l altro; Senza che l'esperientia ci fa vedere, che seminando le sue semenze vecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & non verzi. *Poi il brodo de i verzi cotti, beuendo innanzi pasto con l'oglio mollifica il ventre, & gi tato via questo, & fattoli bollir'in vn'altro questo ristagna i flussi. Et oltra che'l succo loro con zucchero gioua alla tosse, agli asmatici, & a i tisici; le semenze ancora sono perfette per dar a i fanciulli nel brodo quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella lisciua fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Venẽdo poi i capucci serrati come palle rotonde: dico che ancorche siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili per esser buoni per *De' capucci.*

noi fuor che di Maggio, & di Giugno, benche in Venetia sono pregiati nel verno: Ma vengono belli solamente in certi terreni particolari, letamati più dell'ordinario.

Della rape. Ancora sono di grā cōmodità le rape, che si seminano di Giugno, & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quanto più sono spogliate, tanto più rimangono picciole quelle rape: Lequali non vengono belle in grossezza, & abondanza, se quel terreno nō è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur'assai. Et questo fruto fu sempre grato a tutti in mineſtra, in torte, tortelli, & altre cose simili; Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composta, *prouoca l'orina, gioua alle renelle, & dà buon nodrimento, ma grosso, & benche nuoce allo stomaco, per esser ventoso, pur'è concesso alle volte à gli ammalati,* & le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna maledittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, ò altro grano, ancorche vi sia dato quanto letame se gli possa dare. Nè bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terreno; percioche la rapa danneggia assai più di lei. E ben vero, che lodo coloro, che seminano ne gli horti delle minute, e tardamente, accioche la sciandole in terra, possano mangiarne al tempo del Garnouale, & della Quaresima; perche all'hora sono delicate.

Del rouaiolto. Poi lasciando i nauoni che sono simili alle rape; eccetto che sono alquāto gialli, & più sodi; dirò le qualità del rouaiotto, detto in Venetia bisi, ilqual'è delicato nel mangiare a più modi; Si pianta a mezo Febraio, e poi ogni quindeci giorni, per hauerne di mese in mese di verde, secondo che più se ne và piantando, & anco se ne fà seccare al Sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Vero è, che sempre è ventoso, & muoue i uermi a i fanciulli, perch'è dolce.*

VIN. Sommamente mi piace questo frutto verde in mineſtra, e cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciare.

Della faua brouentana. GIO. BAT. Non manco è da commendare la faua brouētana, che si pianta ne gli horti ben'ordinati di Ottobre, di Nouembre, & Decembre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla primauera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

Dè i porri Poi per cosa vtile, è bene a seminare in copia de'porri al principio di Febraio, & ripiantarli all'Agosto tagliandoui le cime delle foglie, percioche, si come quelle si mangiano tutto l'anno in mineſtra, & in altre cose: non meno si mangia il frutto, verde, & cotto per più tempo. *E vero che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella*

seconda

ſeconda acqua ſono ſani; Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle orecchie, & le ſemenze ſono a più modi ottime a i ueleni.

Vinc. Ancorche per molti anni io ne habbia mãgiati de cotti, & di crudi, non dimeno, è anco qualche tempo che io gl'ho laſciati, per non eſſer cibo per lo mio ſtomaco, ma più toſto de' contadini.

Gio. Bat. Hora che ſiamo entrati ne i cibi ruſticani, voglio che ragioniamo del aglio, ilquale per l'ordinario ſi piãta di Febraio, ma meglio è di Nouembre per venir più groſſo (ſe però il terreno è a propoſito (ſempre per Luna nuoua, ma biſogna zapparlo quando è uecchio, & ch'egli è in tre foglie; percioche non ritorneranno coſi toſto l'herbe, come farebbono quando è nuoua. Et à conſeruarlo ſi caua quando è vecchio ben maturo, & ſi fa ſtare al ſole fin ch'è ſecco; & poi ſi tiene in luogo, che ſia humido, & che non vi giunga il ſole, perche durarebbe poco. *Et queſto frutto ha molte proprietà, & ſpecialmente cõtra i uermi. Et però ſtà bene ch'egli ſia chiamato Triaca da contadini. Si mangia cotto per le toſſi uecchie, & ſtretture di petto, & crudo per li uermi. E'l brodo doue ſono cotti i ſuoi coſtoni con le folglie fattone criſteri, & calde ſopra il uentre, libera i dolori, & ſcaccia la uentoſità.* — *Dell'aglio.*

Vinc. Sempre mi piacque queſto frutto, percioche ſi mangia crudo tutto, mẽtre ſono tenerine, o morbide le foglie col ſale, & nell'inſalate, & anco in mineſtra, & le altre coſe. Oltra che eſſendo maturo, è buono cotto peſto, & intero, ſecondo il coſtume de' paeſi, & delle caſe.

Gio. Bat. Vi ſon'ancora le ſcalogne, lequali, benche ſiano ſimili al l'aglio nell'odore, & nel ſapore, & nel piantare, tuttauia sõ in altre coſe diſſimili; percioche producono vna ſpica d'aglio più ſpiche, fa naſcere ſopra terra ſolo vn feſtuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, ma per contrario ſi uede, che quãtunque vna ſpica di ſcalogne produca più ſpiche, non produce però ſopra terra feſtuco alcuno, ma fa naſcere per ogni ſpica vna ſola foglietta minuta, & tondetta, lequali poi per eſſer ſette, & otto, ò più nate inſieme fan'vn boſchetto bello, che dura per più meſi; Et queſte medeſime foglie ſono buone crude nell'inſalata, & cotte anco in mineſtra con l'altre coſe. *Baſta che'l frutto ha le medeſime uirtù che ha l'aglio, ma è più noioſo allo ſtomaco per eſſer'anco più acuto.* — *Delle ſcalogne.*

Vinc. Sẽpre le ſcalogne furono grate a i cõtadini, onde per mãtenerſi ſotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo. — *Delle cipolle.*

Gio. Bat. Per frutto ſi che ſia forte, & alle volte dolce, ui ſono le cipollete quali vogliono terreno ſimile, & ben ordinato a quel dell'aglio Et tutte le bianche, & roſſe, rotonde, & piane, ſi ſeminano d'Agoſto & ſi ripiantano ſin'alla Paſcha, & ſempre rare, accioche poſſano diuenir più groſſe.

VIN. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, da che le mangiano così saporitamente verdi in più modi, cominciando quando mietono le biade fino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco per li nobili dopò Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & ne i guazetti, come si costuma; Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guazetti. *Pestando la cipolla cruda, & ponendola così sopra ogni luogo nel corpo scottato à qual si voglia modo, leua l'ardor, & ogni dolore.*

De' cocumeri detti in Toscana citriuoli.

GIO. BAT. Per frutto frigidissimo vi sono poi i cocumeri, i quali si mãgiano al tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo, come si fanno le zucche, & meloni, & si mangiano di Giugno, di Luglio d'Agosto; ma vogliono terreno molle, & grosso.

VINC. Mangi pur chi vuole qi questo frutto, che per me voglio credere all'Eccellente Matthiolo, che consiglia à rifiutarlo. conciosia che'l nutrimento suo si acumula pian piano nelle vene nostre; onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione genera febri crudelissime, & marauigliosamente pertinaci.

Del mellone.

GIO. BAT. Stando ch'io son del vostro parete, voglio che parliamo del più grato frutto che sia a noi nel gran caldo, cioè del mellone, ilquale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, ò leggieri, che siano netti, & ben letamati: Si piantano le semenze di Marzo separato con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi, & sia letamato più tosto con letame vecchio, che con fresco, & di pecora, o di capra, che di bestie grosse. Lequali semenze siano tenute ben nette d'ogni herba subito che son nate, insino che hanno prodotti i frutti.

VINC. Quantunque i meloni siano in bontà fallaci in questo paese, nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la vtilità grande, che se ne caua, & massimamente piantando delle Zatte; atteso che non fallano in dolcezza. Ben è vero che i melloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Verò è che le scorze di questi frutti sonobuone per rinfrescare, & ingrassre i caualli. Et oltra che sonò ottime per confettare col mele, o col zucchero, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di Quaresima (essendo tagliate uerdi sottilmente, & poi ben seccate.) *Le semenze confettate pur col zucchero sono delicate per li sani, et per gli ammalati: percioche, non pur rinfrescano, & acconciano lo stomaco, ma prouocano l'orina, et mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

GIO. BAT. Per frutto di hortaglia non ven'è alcuno, che sia migliore

te delle zucche bianche, lequali sono sane in minestre nell'eccessiuo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio: oltre che i colli sono perfetti in composta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le semẽze di Marzo separate al modo de' meloni, & ne i luoghi ben grassi, & ben netti, ponendole però nell acqua, accioche non si piantino quelle che restano in cima, & le buone che andaranno al basso, nascerãno benissimo. Mà meglio sarebbe a metterle nel latte per vna notte; percioche si vederebbe il medesimo effetto, & farebbono i frutti dolci. Si traspiantano, come hanno tre, o quattro foglie, e pongono doue facilmente possano ascendere in alto: perche diuengono migliori, che non fanno quando vanno per terra. Vero è, che quanto più sono lunghe, e sottili, sono etiandio più tenere, più saporite, però si piantino le semenze cauate da i colli lunghi, con le punte verso il cielo, percioche diueniranno anco tutte lunghe. Mà bisogna spuntare tutti i suoi cespugli, come son'alquanto cresciuti, accioche gettino più rampolli, e quelli più quãtità di frutti. Et oltra le sue buone qualità che sono note à tutti, son anco migliori per li colerici, & asciutti, che li flemmatici, & malinconici.

Taccio le zucche marine, per esser di varie specie, & le turche ancora, lequali sono buone per mangiar in minestra, in torte, fritte nell'oglio al tempo del verno, & della Quaresima, & vanno piantate al modo dell'altre dette.

Vinc. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose, che hauete dette: ma etiandio perche quando sono ben mature, & secche, si fanno in fiaschi per ponerui del vino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauoratori della terra.

Gio. Bat. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni i gniferi, o carote (come altri dicono) percioche si mangiano tutto il verno cotti nella insalata, & in composta al tempo della Quaresima: I quali si seminano di Maggio in terreno ben netto, & ben letamato, & poi si zappano, & si tengono ben netti d'ogni herba, che viene, mentre sono tenerini; & sono buoni all'Ottobre fino à Pasqua. Mà bisogna cauarli di Nouembre, & leuarli le foglie, & dapoi conseruarli sotto la sabbia; percioche altramente gelarebbono. *De' gniferi, e carote.*

Parlandoui poi delle pestinache; dico che quantunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, o carote in radici, & che paiano alquanto simili di forma, tuttauia sono dissimili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole, & in cõpagnia de i gniferi, & delle rape: & si mantẽgono vn'anno, & dui in terra: onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di vecchie, & di nouelle che sono buone nel verno, & nella Quaresima *Delle pestinache.*

in fritelle, & fritte in altri modi. *Lequali, mangiandole prouocano la orina, e i m ... , & le foglie trite, & poste sopra le piaghe, che vengono nelle gambe a i contadini sono perfettissime a quei male.*

VINC. Per esser questo frutto più tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

De' ramolacci.

GIO. BAT. Ancora sono buoni i ramolacci, iquali si seminano d'Aprile, e si mangiano a mezo Giugno, e massime da coloro, che tagliano le biade; Mà perche fanno tosto semenza, si seminano vn'altra volta al fin di Luglio, per mangiargli al Settembre fin dopò Pasqua. Cauandoli però innanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, prouoca l'orina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.*

De' rauanelli.

Medesimamente seminando i rauanelli all'Aprile, sono buoni a mezo Giugno; ma perche fanno altresì tosto semenza, però seminandoli di Luglio, & conciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni fin dopò Pasqua. *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano l'huomo dall'orinare con brusciore, & fanno vscire le pietra dalle reni, & vessica.*

VINC. Parimente queste due sorti, sono buone per li metitori al tempo loro, mà non già per lo mio stomaco.

Del fenocchio.

GIO. BAT. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene, che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili, fra i quali comincierò dal fenocchio, frutto in vero d'ogni horti, ilquale si semina di Febraio nel terren leggiero, o casalino, & con semenze non più d'vn'anno. Che ponendolo per vna notte nel latte, o nell'acqua melata, riesce tanto più dolce; mà bisogna tenerlo ben netto fin che sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affoccato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto à qual si voglia modo, scaccia la ventosità, & fà abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

VINC. Fù sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio d'Agosto, & per condire anco i festuchi tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i vasi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell'herba buona.

GIO. BAT. Per herba sana, & commoda non vi è che auanzi la herba buona, detta da altri herba santa: però non è marauiglia se tutti ne vogliamo ne gli horti nostri. Et ben che il frutto si può seminare, nondimeno per produr ogni gamba più figliuoli, se ne pigliano, & si piãtano in ogn'altro luogo, e fanno facilmente frutto, ilquale oltra, ch'è buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco secco intero, & pesto in cose assai, senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nell'insalata, nella minestra, & nelle torte, e tortelletti. Si pianta di Febraio, o di

Marzo

Marzo, mà rara; percioche stà lungo tempo in terra, & produce d'anno in anno più figliuoli, onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, & si guastano. Et però bene è mouere le gambe, e sue radici ogni tre, o quattro anni, & ripiantarle in altri luoghi. *Poi seccata in mazzi all'ombra, essendo ben pestata, è perfetta a più infermità. Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, e senza aceto, ammazza i vermi, gittandolo nelle orecchie mitiga il dolor suo.*

VINC. Per più cause ho sempre amato questa benedetta herba; dellaquale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne' miei drappi, atteso che li dà buon odore, e li conserua per quell'anno dalle tarme.

Della ruta.

GIO. BAT. Medesimamente in questi horti grandi, vi si debbono seminare, e piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gētili, c'habbiamo detto, & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, laquale si semina la Primauera, e si mantiene verde vn'anno & dui. *Et benche ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, pigliando solamente i cuori teneri col pane, & sale. Oltra che è perfetta nel far l'oglio che gioua a i dolori de' fianchi, e delle orecchie.*

VINC. Non solamente questa herba è ottima anco contra i veleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

Dell'assentio.

GIO. BAT. Non manco si debbe tenere dell'assentio, ilquale si semina di Febraio, & di Marzo ne i terreni comodi à lui, ma si possono piantare ancor i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. *Et ancorche quest'herba sia più amara di tutte le altre, tuttauia beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici, & l'oglio, & succo suo ammazza i vermi che vengono nelle orecchie.*

VIN. *Lodo ancor io quest'assentio, poiche i ramuscelli, & fogli verdi, sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltra ch'è ottimo secco, & verde al mal di stomaco se ne fà anch'oglio, e succo, per medicar più infermità.*

Del'apio.

GIO. BAT. *Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primauera, è perfetto alle maccature, & liuidezze delle percosse, senza che l'oglio suo è ottimo à più infermità, e specialmente alle scarentie, che vengono nella gola vngendole però spesse volte.*

Dell'aneto.

Appresso per herba sana è buon l'aneto, ilquale si semina la Primauera. *Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infirmità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.*

VIN. *Dioscoride dice, che beuuta la decotione delle frondi secche, e del seme suo alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & allegrisce il singhiozzo.*

Gio. Bat. Io vi potrei dir ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca hissopo, & altri simili, che sono più tosto medicinali, che buone da mangiare, ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, è bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della salvia. Diremo adunque della salvia laquale per esser di commodità, & di sanità, si vede anco che ve n'è in copia in tutti gl'horti. Questa benedetta herba vien più facilmẽte bella ne i luoghi aprichi, e caldi, che ne gli ombrosi, & humidi: Et pur ch'ella nõ sia posta ne' terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) vien florida, & sempre vi mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, e tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, & che si può seminar di Marzo, & d'Aprile, nondimeno è meglio a piantar i germogli con radici, & anco i ramuscelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, o all'Ottobre. Poi a rinouata si ritaglia al Febraio vgualmẽte alla terra, & viẽ più bella, e più tenera, e più folta in poco tẽpo. Et questa gẽtil'herba è pfetta cõ le carni, vccelli, e pesci che si arrostiscono in più modi, e nelle cose che si mangiano in minestra; senza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) e cõcia col zucchero, & nelle diuerse cõposte. *Et anco per esser cosa sana, molti la pongono abondantemente nel pane che mangiano & nel vino che beuono per rimediar a i catari, & ad altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & foglie, è molto buona allo stomaco, & alla testa, il che essendo cotta nel vino lauandosi la bocca (monda i dẽti, & le gengiue, e fa buon fiato, & lauando gl'occhi con l'acqua lambiccata, chiarifica la vista.*

Vinc. *Frà le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopò ch'ella sarà stata quattro dì separata dall'huomo, congiungendosi poi con lui subito s'ingrauiderà. Et per essempio dice che gli Egitij dopò vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo, accioche generassero assai figliuoli.*

Del rosmarino. Gio. Bat. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fà ne gli horti (per esser sempre verde) è saporito per mangiarlo ne' medesimi modi che si fà la saluia, & anco sono per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi, & almen soliui che non siano percossi dalla Tramontana, percioche non può patir gran freddo. Et però si debbe piantar di Marzo à Mezodì, & a canto a qualche muro, & nel terreno grasso, & sia con radici, ò con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderà.

Vinc. *Frà le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco lauandosene la testa indurisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fussero per cadere,*

re. Oltra che i fiori fatti in conſerua, confortano il cuore, & ſono buoni a gli huomini malnconici.

Gio.Bat. Per frutto ſano, & delicato lodo gli aſparagi belli, & teneri, i quali vengono groſſi nel terren ſoluto, ò ladino, o caſalino, ouero ſpongioſo, quando ſieno tenuti ben graſſi, & ben netti. Si ſeminano di Febraio, o di Marzo per Luna nuoua, mà meglio è piantar le radici percioche ſi fruiſcono più toſto, che le ſemenze: ſtando che biſogna ripiantarle il ſecondo, ò terzo anno. Mà perche quanto più ſono poſte le radici al baſſo, producono tanto maggior copia d'occhi, e vengono più groſſi gli aſparagi; però ſi caua in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, & ſi pone trà l'vna, e l'altra in manco ſpatio, & in altezza più che ſi puote. Coprendo prima il fondo di corni d'animali i quali, coperti di terra perfetta tre, o quattro dita & poſti poi ſopra gli aſparagi, gioueranno molto a le radici nel tenerle morbide, e nello ſcaricarle da l'acqua piouana, lequali ſiano poſte in piano, & in tal modo, che il corpo d'vna gamba ſia lontano dall'altra almen vn piede di noue oncie, percioche quãto più ſono le gambi grandi, tanto maggiore ſpatio vi vuole tra l'vna, & l'altra, altramente eſſendo ſpeſſe, in poco tẽpo ſuffocarebbono ſe medeſime, e produrrebbono il frutto picciolo. Lequali ſiano poi coperte con la terza parte della medeſima terra cauata, ma criuellata nel gittarla ſopra, & non più, acciò che'l Sole poſſa maggiormente trafiggere, & tirar gli aſparagi a ſe. Non facendoui dapoi altro che tenerli ben netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame ben marcio, ò più toſto di ſegatura di corni, & ſopra delle guſcie d'vue in quantità. Trahendoui adoſſo al ſeguente Febraio vn'altra terza parte della medema terra, & criuelata, laquale ſia netta di pietre, e caricata ſimilmente all'Ottobre beniſſimo al modo detto, e poi all'altro Febraio gittarli adoſſo tutta quell altra, che vi ſi trouerà cauata, laquale non ſolamente ſia criuellata (come ho detto) cõ criuello di filo di rame, o di ferro, pcioche reſtarà bẽ netta, e ben ſoſpeſa, ma ancora che gl'aſparagi ſpũtino diſopra cõ più facilità. Nõ tagliandoli più toſto del terzo anno, nè anco com'è paſſato Maggio, concioſia che quanto più ſi tagliano, tanto maggiormente s'indebiliſcono. Auuertendo a tagliargli ben ſotto terra: perche tagliandoli diſopra, quei coſtoni nel creſcere, fruſtrano le radici ſenza vtilità alcuna. Tenẽdoli poi caricati ſempre di buone graſſe all'Ottobre, & nettati al Febraio d'ogni letame groſſo, & di pietre, & d'altre coſe che vi fuſſero; zappandoli non meno, ma non più baſſo di quattro dita, accioche ſpõtino più facilmẽte fuor di terra. *De gli aſparagi.*

Vinc. Si come mi ſon piacciute queſte regole, vorrei anco ſaper ſe ſi può dar a gli aſparigi altre ſorte di buone graſſe.

Gio.Bat. Oltre à quelle che ho detto, è buon'anco lo sterco puro di cauallo, di pecora, di colombi, e di polli, ma marci de più mesi ma meglio è la grassa che si caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle grati quando si batteno le lane.

Vinc. Credete voi che sia bene à cauar, & ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto, o dieci anni, come fanno alcuni pensando che producano più grosso, & miglior frutto?

Gio.Bat. Mai non si dourebbono mouer dal suo luogo; mà quando sono troppo spessi: si scoprano le radici al principio di Ottobre, & si leuino tutte le superfluità, & si ripiantino altroue. Che facendo ben questo ogni tre, o quattro anni, non tanto si cauarãno tutte le ingarbogliate, & fracide, mà si netteranno quelle che resteranno, le quali si potran coprir di gamba in gamba cō vn capelletto di letame ben marcio mescolato cō altro tanta terra criuellata; criuellando similmente la restante, & ritornarla di mano in mano sopra, com'era di prima. Et questa è la vera via per far che le radici produchino gli asparagi grossi, senza sterparle, & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in vero notabile, massimamente quando alcuni le partono; percioche nõ si douerebbe mai spezzar simili gambe, mà si doureb be vsar sempre ogni diligentia per piantarne delle più spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità. *Essendo gli asparagi delicati, & sani à tutti, & massimamente quando sono grossi teneri, dolci, & non troppo cotti; mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto a gli amalati giouano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, e buon odore a tutto il tempo.*

Vinc. Dapoi che mi son piacciuti questi ricordi, vi prego parimente diciate con quai modi si può far venir artichiocchi grossi?

De gli artichiocchi, ouer carcioffi.

Gio.Bat. Chi vuol hauerli belli bisogna anco hauer la semenza de' più grossi che sia possibile, & piantarli di Marzo per Luna nuoua in terreno buono, ben grasso, & ben netto. Ponendo quei grani in cinque, o sei buchi in vn circolo d'vn pan commune, accioche faccino vn bel cespuglio, e poi metterne similmente altretanti lontani da quelli almeno vn braccio, e mezo, per far che quei cespugli non s'impediscano, è ben vero ch'è meglio a piantar i germogli, o parte delle gambe, che le semẽze; percioche fan più tosto il frutto; Semenza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, se ne raccoglie anco da più stagioni il primo anno, & poi altri secondo il solito; & più, & meno secondo che sono più morbidi, ò magri, & in sito aprico, ouero humido, o terreno duro, o d'altra sorte che non sia a proposito. Auuertendo à piantarne sempre de' più belli, e che facciano assai frutti, come

ve ne

re ne sono di diuerse forme in grossezza, in longhezza, in tondezza; di più colori, & più saporiti, & che han le spine, & nò.

Vinc. Quantunque gli artichiochi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli sparagi, & che non durino si lungo tempo in terra, & massime perche facilmente sono rosi da i topi; nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati a tutti, si rimettono etiandio con più facilità, & producono più tosto i loro frutti.

Gio. Bat. Non solo generalmente piacciono a tutti, quando sono freschi, & teneri, ma vi son'alcuni che li mangiano crudi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane, & sale, & per cibo molto delicato. Et però fallono coloro che li mangiano troppo maturi per esser sempre insipidi, ma più quegli altri che han sei qualificati, & che non ne tengono poiche sono di tanta vtilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti cosi bene in questo paese.

Vicn. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli da quei topi che li rodono in diuersi siti?

Gio. Bat. Secreto certo vi saprei dire: tuttauia hò veduto alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sambuco, ficcandoli in terra non men d'vn palmo, e facendoli auanzare altretāto disopra lontani l'vno da l'altro non più di quattro dita, dicendo, che questi animaletti non entrano sotto terra, nè sopra à quei cespugli, per l'odore che abboriscono di quel legno, mentre è verde: mà bisogna cambiarli come si seccano. Altri fanno vno steccato spessissimo intorno ad ogni cespuglio, de i più acuti spini secchi che si trouino, tagliandoli non più lunghi d'vn dito, & ponendogli sotto terra non men d'vn palmo, & poi di man in mano che arriuano fino in cima: percioche, come questi topi si presentano, & si pungono, subito si ritirano *. Et medesimamente per pungerli, sono perfetti i rizzi di castagna, ponendoli però al modo detto, & vi durano non meno di dui anni *. Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni cespuglio due, o tre secchie d'acqua l'vna dietro all altra quando si accorgono che vi sono: perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci, ò castagne tossicate, doue praticano gli animaletti, coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si auelenasse: ficcandole ne' buchi dou'entrano, & escono; percioche rodendola; subito s'attossicano. Ma meglio è pigliar della faua cotta nell'acqua ben tossicata, e por quei grani ne i medesimi buchi: perche sentendo facilmente quell'odore mangiano benissimo.

Vinc. Io aspettaua che mi diceste anco d'alcuni c'han ammaestrato i suoi gatti a starui di notte, e com'escono i topi, subito gl'amazzano.

Gio.

GIO. BAT. Si com'è difficile il ricordarsi ogni cosa, confesso anco che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli artichiocchi, che nō gelino, & che appresso facciano i frutti più per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame a proposito, & mescolato col terreno che vi è attorno, si ricalzano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men'alto d'vn palmo, & si riuolgono dapoi tutte le cime all'ingiù, & legatele insieme con vno stropellino, si coprono cō gaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti produtti in molti cespugli quādo si slegano alla primauera.* Auuertendo però a tagliare prima i trōchi due dita sotto terra, come più tosto sono leuati i frutti: percioche ributteranno i germogli molto belli, per far i frutti l'anno seguente, oltra che alcuni ne produrranno al Settembre, & innanzi che si ricalcino all'Ottobre, siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui se non il proprio tronco, poiche venirà più bello, & meglio frutterà.*

VINC. Desidero, che mi diciate dell'altre cose, secondo che vi pare, & piace.

Delle maiole, o fragole.

GIO. BAT. E bene che ragioniamo delle maiole, o fraghe, per esser frutto gentile, e delicato, ilquale viene ne i colli, & a i piedi de' mōti, & più ne gli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba nō si semina, ma si traspianta al Febraio, o al Marzo per ripiātar all'hora, laqual produce certi filetti sottili, che serpono per terra: & come sono lūghi circa vn palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutti ad vn tempo altre radici, e foglie che fan bel vedere per star lungo tempo verdi, & vgualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare, quando nel medesimo anno all'Aprile, & Maggio si veggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attaccati? Et però ogni spirito gentile ne douerebbe hauer in copia ne i giardini, & horti a canto le siepi, o sopra le ripe, come hò io in quella si lunga della peschiera.

VINC. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate: sì per che vengono innanzi gl'altri frutti, come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, e d'altre genti massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben' inzuccherate co i zuccheri, come se fossero tanti bisi, ò crespini cotti.

GIO. BAT. *Innanzi che parliamo de crespini, che mi hauete ricordato, dico che hauendo il brodo delle radici, ò foglie di queste maiole, doue sono cotte, restagna il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.*

De' crespini.

Mà parlandoui de' crespini: dico che quantunque siano alquāto garbi sono però grati per venir cosi per tempo: atteso che si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto,

VINC.

Vinc. Auenga che si dica che i crispini siano cibo di donne grauide, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle siepi, che comparano i viali de gli horti.

Gio. Bat. Perche il Sole ci mostra essendo giunto all'hora di uespro, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamēte de i gigli, & delle rose, & della lauanda, laquale nō tanto è buona per fare siepi basse, & vaghe, & che stanno sempre verdi, quanto che è molto odorifera, & ottima per metter secca fra i drappi; conciosia che li dà buon odore, & li conserua dalle tarme. *Et ungendo la cima della testa con l'oglio suo disecca i catarri, & conforta il ceruello; Et non meno ungendo la nuca, è perfetto ai paralitici, & spasmati.* Et oltra che questa herba si pianta alla primauera, fu sempre pregiata da molti, & specialmente da i poueri frati Giesuati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate (per esser'odorifero) à gli eccellenti profumieri per qualche somma di danari. *Delle lauande.*

Quanto poi alle rose, uoi sapete che vi sono di più sorti fra noi; cioè di rose saluatiche, zebedee, damaschine, & scarlatine; & che delle bianche oltra le saluatiche, vi sono le communi, le moschette, & quelle di cinque foglie, lequali bianche non sono atte per far buon zucchero rosato, nè acqua buona, & māco per ponere in cose diletteuoli, nè medecinali. Ma solamēte sono buone per metterle secche fra i pāni d'ogni sorte, & specialmeate in quei di lin per la soauità di quel buon odore. *Delle Rose.*

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle saluatiche, dico che la prima sorte è quella delle communi, che vēgono spesse di foglie, basse di gamba, & che sono di buon'odore, lequali fanno buone siepe, & compareno alla fin d'Aprile.

La seconda è quell'altra, che solamente produce cinque foglie, lequali sono di gentil'odore, & se ne troua sempre cominciando al principio di Maggio fin tutto Ottobre, & che sono produtte da vn sol troncone, ilqual si fa in poco tempo grosso, & lungo cō rami assai, che si conciano a diuersi modi, per starui sotto all'ombra, quando sono diuenuti grādi.

Poi la terza sorte è quella che produce le moschette, lequali sono belle da vedere, per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil'odore, & che vengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltra che fanno l'istesso troncone, che si può commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico che le zebedee non si vsano nel far zucchero rosato; percioche non venirebbe viuace di colore; ma sono perfette per far siropi solutiui dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono per fare le dette cose, & anco del zucchero.

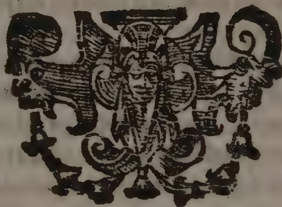
Ma parlando delle scarlattine di cinque foglie, dico per esser viuaci di colore, sono etiandio le migliori per far tutte quelle cose, che si possono far con tutte l'altre, & che'l suo zucchero rosato auanza ogni altro in bontà, & in bel colore.

VIN. Ancorche mi siano piacciute le rossette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, & scarlattine, per esser'anco queste tra tutte l'altre le più belle, & le più vtili.

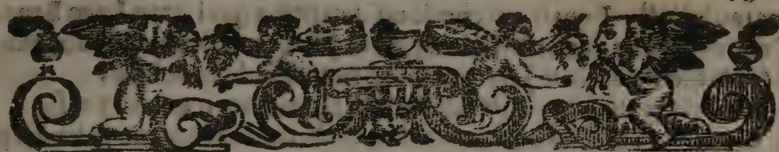
De' gigli. GIO. BAT. Poi stanno bene i gigli ne gli horti, conciosia che sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, & dell'acqua lābiccata, per valersene in più cose secondo le lor virtù, che sono pur'assai. Si piantano le sue cipollette (cioè le spiche separate) nel mese di Febraio in buō terreno, accioche nascano, e producano al tempo i suoi fiori. *Plinio dice che le cipolle col uinò sanano i morsi de' serpenti, & il ueleno de i fonghi; & questo basta per adesso*. Ma ritornate dimane, che vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

VINC. Et io spero che non mancherò di venire, & però leuiamoci, & andiamo doue voi volete, che tanto mi sarà grato.

Il fine della Sesta Giornata.

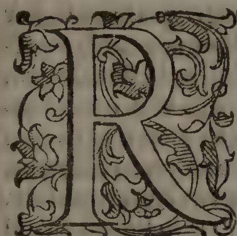


LA



LA SETTIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al gouernare i Cedri, & Limoni, & gli Aranci.



RITORNATO il settimo giorno M. Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tuttauia faceua tremolare i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, & gli aranci con l herbe del vago horto; dopò che si hebbero salutati l'vn l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi a quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse d'entrare al ragionamento, cosi dicendo.

Poscia che questi due giorni habbiamo detto assai de' giardini, & de gli horti, mi pare che conseguentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranci; poiche hauendone voi buona copia di gran bellezza, hò da credere anco, che me ne ragionarete a sufficientia.

GIO. BAT. Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle riuiere di Genoua, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Mar leone. I quali dalla natura sono di cōtinuo fauoriti, come quelli che producono abondātissimi frutti diuersi senza alcuna cōtrarietà di nebbie, di tēpeste, di freddi, & d'altri mali tempi Ma ben vi narrerò de gli arbori, & de i frutti che vengono solamēte in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di cosi felici aeri, che hāno quelle prouincie, nientedimeno ci dobbiamo contentare della liberalità della natura, laquale ci ha donato nella nostra Riuiera Solodiana, siti maraui-

marauigliosi. I quali perche sono a canto a quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder al mondo, che vi è (se tanto si può dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

VINC. Quante specie di tali frutti si ritrouano in questo paese?

Lodi della riuiera Salodiana.

GIO. BAT. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il più famoso d'ogni altro giardiniero di questa cosi honorata professione. Il quale venẽdo ogni anno di Marzo ad acconciare i miei arbori in quella eccellentia che vedete: dice che vi sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d'Adamo, & limonee. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami; non però sono conosciuti cosi bene le limonee, che sono vna specie di mezzo fra il detto pomo, & il limone.

VINC. Nascono tutti ad vn modo solo, o pure vi è fra loro differentia nel nascere, o nel piantarli; ouero nel seminarli?

Del piantar i detti arbori eccetto gli aranci, che hanno da mi nati.

GIO BAT. Non vi è dubbio che tutti si possono seminare, & che anco nascono al tempo loro; ma però non vengono tutti egualmente, percioche, seminãdo i cedri, i limoni gli Adami, e le limonee tardano assai innãzi che facciano frutto alcuno; mà piãtandoli in bastoncelli ben lisci di scorza, e tagliati di fresco, nõ più lunghi d'vn palmo, e raschiatoui vna parte della scorza per tre, o quattro dita, che prima và ficcata in terra, vengono presto belli: Mà che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che, e l'vno, e l'altro sono sempre nemici mortali. Nè si deue parimente mãcare di piantarli lontani l'vn da l'altro vn palmo senza più, accioche cõmodamente si possono zappare, come spesse volte vãno zappati; e di fare che nõ auanzino sopra la terra più di due, o di tre cime di dita. Vero è che vẽgono anco più facilmente belli propaginando, o (come diciamo noi) prouanãdo i rami per l'humore abõdante che riceuono dal tronco fin che hãno ben fatto le radici; Mà però gli aranci non vengono mai belli per queste vie, poiche sono duri di legno, & difficili a far radici; onde questi soli vanno seminati in buon terreno, ancorche stanno più anni innanzi che facciano frutto, & chi vuole che ne facciano in poco tempo, non vi è altra via, che incalmarli sopra i pomi Adami: Percioche questi arbori sono talmente frequentati già cinque anni, o poco più nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, e de gli aranci, che non si può narrare la vtilità grande, che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produr' i frutti più tosto assai, che non fanno i cedri, & i limoni quãdo sono inestati sopra li aranci, come già lungo tempo è stato vsitato, & anco in parte si fà; ma però si frequenta molto più l'incalmate sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci,

& an-

& anco le limonee, che non fanno quando sono incalmati in se medesimi i detti arbori. Et però non è marauiglia se ogn'hora più gli eccellẽti giardinieri vsano ogni loro diligentia nel piantare quãti ramicelli possano cauare da i detti Adami. Et veramente soleuano essere in poca riputatione questi arbori poiche fanno sẽpre frutti che nõ sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamente da lauare le mani, o da tenerli in vista p la bellezza, & grossezza che si troua in essi. Ma per esser i loro arbori di tanto aiuto a gli eccellẽti giardinieri, nõ vi è nessuno che voglia far vn Giardino in Riuiera, che primamẽte nõ ne piãti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

VI C. Vorrei saper a che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee gli aranci, & quello che si osserua nel mutar vna specie nell'altra; quali riescono di maggior vtilità.

GIO. BAT. Robino mio maestro, più volte m'hà detto, che volendo io piantare, o seminare questi arbori, sempre scegliessi delle migliori sorti che potessi hauere, più tosto, che pigliarne delle poco buone, per inestarle poi delle perfette. Et però io lodo l'inestare vn miglior cedro sopra vn'altro arbore di quella specie: percioche ve ne ha di quelli, che sono per l'ordinario, più belli di coste rileuate, & più grossi, più lunghi, & anco più delicati al sapore, & all'odore. Et oltre che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de' limoni, pensando che vengano più grandi, & di più grossa scorza, o polpa: nondimeno gli eccellenti Giardinieri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri; percioche vengono più belli assai, hauendo l'arbore del cedro più humore, che non quello del limone. Chiamansi poi questi frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per più stomacali, che non sono gli altri naturali, che sempre sono di qualità frigida. Senza che per maggior vtilità, inestano ancor i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gli aranci; sì perche fruttano in maggior copia, che non fanno ne' loro naturali trõchi; sì ancora perche non temono molto il freddo, per participar della natura dell'arancio, ilquale per esser di legno duro, e di poca midolla; stà saldo al gielo nella Riuiera nostra, bẽche egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamente è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno ilquale fra i suoi giardini cosi belli, ne ha vno di aranci grãdi, singulare, che mai non copre, doue v'hà incalmato vn sol ramo di limone sotto a i più bassi d'ogn'arãcio che stà saldo al freddo, & non falla ogn'anno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bene i pomi aranci. Et bẽche ve ne siano di dolci, garbi, e di mezo sapore in grãdissima copia: non sono però di q̃lla bõtà che sono i Genouesi, & q̃lli de gli altri luoghi marittimi d'Italia. Et q̃sto è p li siti dotati di felice aere,

Dell'inestar i detti arbori.

& per lasciar ben maturare auãti che siano spiccati nõdimeno ci sono grati molto: & sì perche producono (come ho detto) grãdissimo numero di frutti sempre, & sì anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono cosi i freddi, come fanno sempre i cedri, & limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno stà ben'il mutare vna sorte poco buona in vn'altra migliore, ouero assai più bella. Mà perche l'arancio di mezo sapore è più vsitato nel mãgiar trà noi, & nel seruirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto più vsitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sempre i fiori ben pieni: il cedro ne produce molti che sono vani, & il limone assai che sono di valore: però è cosa buona, che queste due sorti s'incalmino sopra i detti aranci, & sopra a gli Adami; percioche, come ho detto, si vede che le calme fruttano sempre in copia con l'aiuto, che vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

VINC. Volendo inestare cosi gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto; quale specie d'inesti si debbe osseruarsi?

Dell'inestar à scudetto.

GIO.BAT. Questi frutti propriamente s'incalmano à scudetto al modo che hieri vi dissi delle oliue. Mà non bisogna mancare di troncare ogni superfluità de gl'occhi non incalmati, & leuare medesimamente tutti quegli germogli che nascono di tempo in tempo. Et se pure si lascia tutto il ramo che si troua disopra delle calme, non si manchi almeno à ponerui vna cassetta piena di terra; & acconciata talmente, che facendosi dentro le radici l'anno seguente si possa leuare, & piantare cosi bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Ilquale si può cosi fare nell'asta mentre ch'è giouane; quanto ne gli rami atti di poter apprendere le calme. Incalmando però sempre per Luna nuoua nel mese di Marzo, d'Aprile, ò di Santo Giouanni, & d'altri giorni, pur che'l legno sudi, ò sia in amore.

VINC. Che vi si hà da tenere per moltiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori?

Come si multiplicano i cedri, e limonce, & Adami.

GIO.BAT. La più ordinaria, e la più facile è quella, che fanno i Giardinieri, detti, quando potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, o al principio d'Aprile, & più tardi ancora, secondo che l'aere si troua purgato dal freddo. Percioche, sciegliẽdo i rami à proposito piantano i bastoncelli della misura, & modo che vi ho detto. Facendone alle volte tanti, & tanti, che oltra il piantare quelli che vi fa bisogno, ne piãtano a milione, per venderli poi, come ne vendono per tutto il mondo. E questi vengono facilmente belli, poiche non vi si manca di zapparli spesse volte, & anco di bagnarli quando fà bisogno. E ben vero, che volen-

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui nõ solamente (come hò detto) le cassette intorno a i rami, pieni di buona terra stercorata; mà ancora delle Zucche, ò boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo, ma che siano accommodati di tal sorte, che non cadano; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano che ha da stare nella terra, accioche le radici eschino fuori più tosto di quello che farebbono quando non fussero feriti quei rami. Et questo modo è molto à proposito per leuare ogni ramo, non tanto per ampliare i giardini (come ho detto) mà ancora, essendo di qualche rara sorte, per donarli à gli amici, o per piantarli nelle casse, come noi vsiamo, ouero per ponerli ne i pitari belli di terra, poiche si caricano facilmẽte di frutti, che fanno sempre vn bel vedere.

Vinc. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, e gli aranci seminati innanzi, che producono i frutti?

Gio. Bat. Benche si vsi ogni diligentia à gli aranci seminati in tutte le cose, che vi conuengono per beneficio loro, nondimeno nõ vi vuole manco di dodeci anni innãzi che facciano frutto alcuno, pẽsate poi quanto debbono tardare à coloro, che mãcano di zapparli, di nettarli, e di letamarli. Mà i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, ò d'altre auuersità) non è dubbio che fanno i cedri in tre, ò quattro anni, quando però habbiano hauuto i benefici, che non vengono à cosi tenere piante. Vero è che i limoni non essendo incalmati, stanno fin cinque anni (ancorche siano ben coltiuati) innanzi che facciano frutto alcuno.

Vinc. Come si coltiuano questi gentili arbori.

Gio. Bat. Per le regole che osserua il mio Robino, bisogna che essi habbian prima terreno ben qualificato, ilquale sia dolce, leggiero, spõgoso, ben grasso, & ben netto di pietre, & anco che'l sito sia solito, eminente, & nascosto dalla Tramontana, laqual fù sempre à queste piante nemicissima. *Del coltiuare li giardini della riuiera.*

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, cõ letame marcio di sterco cauallino, o bouino, ouero pecorino: dãdoglielo innanzi, che si zappino le piante, & innanzi, che si scoprano di assi, per lo freddo. Et oltra che queste piante gradiscono sempre il Sole, e specialmente quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i gran caldi, non bisogna lasciarle patire alcun disagio d'acqua (parlando massimamẽte di quelle che sono solite esser adacquate) ben che vi siano alcuni giardinieri che tengono talmẽte i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciandone vna parte intorno a i piedi, nõ mãcãdo à zapparlo almeno ogni mese dal Marzo fin per tutto

Settembre,e poi innanzi che coprano quelle piante,le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tẽpo di detti mesi. Mà ragionandoui d'alcuni giardinieri, che sono soliti adacquar i loro arbori,& che non hãno fonte,pozzo,o cisterna; per non lasciarui patir molta sete portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne vole per pianta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che,o presso, o dentro di giardini hanno buona commodità di acqua; conciosia che anco sempre raccogliono più frutti, più belli, e più temporiui. Et per questo possiamo dire quel Prouerbio che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante: così l'acqua data loro,con misura, & à tempo, & anco la fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come hò detto) quasi ogni mese cominciãdo quãdo si aprono,& scoprono i giardini,fin'all'Ottobre: vsando grã fatura nel zapparle. Et però p mouerli con arte, & ordinarle con diligentia si pagano sẽpre vn terzo di più al dì gl'industriosi lauoratori che intẽdono benissimo q̃sto modo di zappare, e di coltiuare, che nõ si fãno gl'altri,ancorche siano più gagliardi,e più faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mãgiar alle hore debite.

Quanto poi à custodire i rami delle piãte,si pianta ogni anno, tagliãdoli più,& meno secondo il buon giudicio de'potatori,percioche,essendo delicati gli arbori, & i frutti preciosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli,& nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellenti patroni. I quali non solamente non mancano di leuar da essi le cose superflue con i loro ferri bẽ taglienti, di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie; mà ancora gli alzano, & abbassano, secõdo che bisognano. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tenaglie ben taglienti,& leuano molti germogli che vẽgono in cima à i rami: cimano ancora quegli altri che ascendono troppo alti accioche stiano alla misura conueniente. Mà perche appresso al taglio delle cime di quei rami, nascono più ramicelli non ve ne lasciano più di tre, & leuano tutti gli altri, poiche vi sarebbono vn boschetto molto folto per ciascuno ramo.

Si vsa poi ogni diligẽtia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possono fruttare, secõdo la loro natura tenendo sopra coppia di stroppe,& di stroppelli in casa all'humido per lo bisogno continuo che si ricerca à cotal cura. Hauendo ancora l'occhio alle radici, à i tronchi,& a i rami grossi, che non s'immarciscano, percioche mancando di cauarli, quanto più tosto si può non è dubbio che perirebbono.

VINC. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de futuri freddi?

Gio. Bat. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hora tardo, secondo che i giardinieri veggono l'aere, o dolce, o minaccioso di freddo. Nientedimeno il mio Robino loda sempre il coprirli più tosto vn poco più per tempo, che stare tardi, & essere assaliti da qualche improuiso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occore a diuersi giardinieri per la lor negligẽtia. Et però non solamente stà bene il coprirli per tempo, ma ancora bisogna auuertire, qnando si coprono, che siano asciutti, perche ritrouandoli il freddo bagnati, facilmẽte si aghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che essendo bagnati, & sforzati a stare sotto i tetti intorno a tre mesi, quella humidità diuenterrebbe talmente muffa, che sarebbe vna propria peste a i fiori: & a i ramicelli teneri, & questi cadendo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal sorte, che li dãno la morte. Ma gli esperti giardinieri, che schifare questo danno, innãzi che comincino a coprir' i loro frutti, leuano da i cedri) come da quelli, che temono i freddi più de gli altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri, preualendosene poi nel conseruarli col sale nell'aceto, per mangiarli cosi delicati al tempo del verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Da che tempo vã coperti i giardini, & le regole, che si osseruano.

Poi, perche communemente i giardini hanno i muri intorno, & pilastri di mattoni, ò di legnami grossi, si coprono di sopra via cõ traui di castagna, ò d'altra sorte buona, i quali siano proportionati alla grandezza del sito. Ma bisogna auuertire che non vi pioua dentro, & massimamente nel disfarsi le neui; percioche quell'acqua è più contraria d'ogni altra a queste piãte. Si chiudono ancora sempre le fissure d'ogni qualità cõ la stoppa, o col fieno minuto. Et quando non vi regnano poi i venti freddi, & che il Sole si fa vedere, si aprono quelle vsciete, accioche i raggi solari risplendino nelle piante, lequali si ricreano molto: mandãdo via da se l'aere cattiuo, & asciugando le humidità: & dapoi come il Sole declina, si serrano per lo freddo che non vi entri. Et più, in questi tempi pericolosi, i diligenti giardinieri, non pure sono vigilanti nel veder se'l freddo monta tanto, che vi bisogna accender il fuoco ma ancora per chiarirsi meglio pongono dell'acqua ne i vasi sopra le finestre chiuse, ò in altri luoghi della stanza, & come ueggono generarsi il ghiaccio; subito vi accẽdono il fuoco di buone legne secche; come ui sono a proposito i cepi d'oliuo, & ancora i carboni: perche questi fanno buon caldo che dura assai, senza far'altramente fiamma che dãneggi gli arbori. Vero è, che uedẽdo anco le foglie de' cedri, che diuẽgano come vnte (conoscẽdo da quei che hãno del freddo assai (gli auuicinano alle uolte tutto il fuoco che (per nõ essere state soccorse a tẽpo) muoiono da q̃sto caldo i frutti, & cadono in terra. I quali tanto più patiscono ogni sorte di

freddo, quanto che essi hanno maggior copia di sugo: mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

Poi i prudenti Giardinieri non sono frettolosi a scoprir i loro giardini del tutto; percioche, se ben molte volte il freddo si finge di esser partito, ritorna all'improuiso talmente rabbioso, che con pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori, & frutti che si trouano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole ha da dare dopò terza, aprono ogni volta vn asse sì, l'altra nò del tetto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino, e godano per due, & tre, & anco fin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando si leua tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo; percioche non sono da tagliare fin che gl'altri buoni non gittano fuor' i ramicelli alquanto lunghi, altramente sarebbe vn dar delle ferite a chi fusse amalato.

Vinc. Veramente che vi vanno molte fatiche, e spese a mantener all'ordine queste sorti de cedri, & d'altri arbori simili, di modo che dubitarei che pochissimi Giardinieri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, cosi giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, & anco più le spese che non si dicono; ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le vtilità del danaro che si cauano da tali arbori, che pochi Giardinieri vi sono che nõ cauino di netto almen cẽto scudi a ragiõ di iugero.

Dello fatiche, & spese, & delle grosse vtilità.

Che diremo poi di quei Giardinieri auuenturati, che si trouano hauer saluati i loro giardini da i cattiui tempi, quãdo gli altri sono pericolati? Costoro doue erano s[o]liti cauare cento scudi, ne hãno cauati più di quattrocento. La onde non è marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben' accommodati di facultà. Possiamo adunque concludere, che si come le spese non si dicono tutte, che vanno intorno a simili arbori, cosi le vtilità che si cauano da quelli, non si possono esplicare a pieno.

Si sà che si cauano danari non pochi da tutte le sorti delle piãte p piãtar altroue: da i fiori de' cedri per mangiarli nelle insalate, per conseruarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucchero, & anco da q̃lli de gl'arãci, & de gli altri simili, per fare delle acque nanfe preciosissime.

Poi non tanto si cauano danari da frutti non maturi, quanto da i maturi; mà ancora cosi da i piccioli, (almẽ in buona parte) come da i belli. Percioche de gl'immaturi si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti si fanno delle corone belle da vedere, & molto grate da odorare. Et i maturi, & belli si sà quanto sono in prezzo ne i conuiti nel cõfettarli, nel darli a gli amalati, nel ponerli nelle medicine, come di ciò gli speciali prattichi ne possono parlar à pieno. Et oltra che si cauano

no

no danari dalle scorze de gli aranzi per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancietti, & il pane speciato, si vedono anco i cedri per fare del confetto cedronato a diuersi modi, senza che si cauano danari fin da i frutti alquanto marci, & specialmente da i Cedri per cauarne il succo, & anco da i marci del tutto per cauarne la semenza, laquale essendo de gli aranzi, si semina, & essendo de' cedri si vende a i speciali. Basta che sempre si caua vtilità, hora da vna cosa, & hora da vn'altra. Di maniera, che si come le spese sono sempre continue (come ho detto) così le vtilità sono anco frequentissime.

VINC. Vorrei sapere ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, e d'aranzi di quelli che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati, e quali per li sani.

GIO. BAT. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri La prima è la nostra bella. La seconda è della grossa Genouese. Et la terza è de' cedri con la ghianda. I primi che noi vsiamo di continuo per essere più delicati, e più cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa, sono in maggior riputatione quanto più sono grossi più lunghi, & che hanno le coste ben riuelate da vn capo all'altro. Et di questi così belli, quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi; mà ne fa anco, che sono di forma tonda, altri senza coste, & altri che restano diuersamente, come vi sono alcuni che paiono scauezzi nel mezo co' capi grossi, & d'altre figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secondi, che sono molto grossi della specie Genouese, sono al gusto di sapore più dolci de' nostri, ma non hanno quella fragrãtia, nè sono così saporiti, quãto de i detti nostri; I terzi delle ghiandi sono in vero i migliori di tutti gli altri; mà sono però più piccoli, & per questo non sono molto in vso. Io mi scordaua che Robino, me ne ha fatto vedere vn'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali per esser di varie forme sono marauigliosi da vedere, & anco buoni come gli altri, mà perche queste piante ne producono pochi, per questo non sono molto in vso. *La diuersità de' frutti conosciuti da noi.*

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i communi, che sono però diuersi d'vna più bella, & miglior sorte dell'altra, & ve ne sono de i cedronati: I quali sono detti così, perche hanno la forma quasi simili di bellezza a i cedri, mà non già in grossezza, benche siano incalmati (come ho detto che si fa sopra quelle piante) accioche crescano in bontà, & nelle altre parti dette. Et più dicoui, che al presente il Conte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto vna nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'hà posta con le altre sì belle piante, che egli tiene nel suo molto vagho luogo sotto al Castello della Città, ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, & al

pari de gli aranci molto dolci.

Vinc. Mai non intesi che de limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero si dolci, come dite.

Gio.Bat. L'arbore del limone produce spine assai quanto più è giouane; nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcuna sorte, laqual cosa è molto commoda per maneggiar quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & velenosi assai più d'ogni altro arbore. Mà la bontà de' limoni è tanto maggiore, quanto che essi sono ben maturi, più teneri, & honestamente qualificati di fuoco. La onde i limoni di Genoua communemente sono migliori de' nostri, & questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per non nuocerui il freddo, come fa à i nostri. Che se nella nostra Riuiera li lasciassero sopra gli arbori da vn'anno all'altro, & non fussero molestati dal freddo: non è dubbio alcuno, che starebbono al paragone di quanti si trouano in quelle contrade.

Parlando poi delle limonee, dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni non si vsitano però molto, percioche non fanno cosi bel vedere per essere lunghe, & non di cosi bella forma come sono generalmente i limoni.

Similmente venendo alla natura de gli aranci, ciascuno sà che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; mà questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i pratichi Giardinieri, sono conosciuti benissimo alle foglie dell'arbore, & alle scorze de i frutti. E ben vero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori che non sono i nostri, mà quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno facilmente starebbono al pari di quelli; come ho ancora detto de' limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de' pomi d'Adamo, dico che non sono niente buoni da mangiare, nè da confettare; mà solamente sono cōmodi per tenersi belle le mani, nel lauarsele con quelli, & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, & in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quando più numero ve ne sono. Basta che in conclusione son perfettissimi gl'arbori di questi Adami per riceuer (come ho detto) non solamente tutte le calme de' cedri, de i limoni, & limonee, & non meno de gli aranci; mà ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza, che possa fare qual si voglia altro arbore.

Delle qualità de' fiori. Volendoui poi ragionare de i fiori de i cedri (oltra che io vi dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima di vn rametto si troua il primo fiore che si apre esser vano, sicuramēte si può leuar tutto quel

ramet-

fametto, poiche tutti gli altri saranno voti. La onde a coglier i fiori, bisogna hauer buona pratica in conoscer i vani che si hanno da spiccare, & i buoni che si hanno da lasciare. Et però molte persone inesperte nel l'andare in vn giardino pigliano il primo fiore, che viene loro alla mano, non considerando che assai volte daranno all'amico danno notabile nel leuarli tanti frutti, quanti fiori buoni haueranno leuati. Pertanto, si come i fiori del cedro (come ho anco detto) sono vani molti, & quelli del limone sono pieni la maggior parte; cosi gli altri dell'arancio, & dell'Adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arãcio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'Adamo il secõdo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'vltimo. Cosa certamente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti i detti frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

VINC. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da voi, se questa sorte di arbore, dura lungo, o curto tempo,

GIO BAT. A questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare: nondimeno per lunga esperientia molti tengono che viuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da più huomini nella Riuiera, che passano i nonanta, & i cento anni, che si ricordano di molte piante, che fussero mai piantate; mà più alcuni Frati di S. Domenico mi hanno certificato che in Roma nel conuento loro di Santa Sabina, vi è vn'arancio, ilquale fù piantato dalle benedette mani di San Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi, di maniera che forse potrebbe essere da quattrocento anni che fu piantato. Et questo è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno; mà ancora ritrouandosi in terra libera, & grassa; fa le radici più profonde de gl'altri di questa specie. Et per le medesime ragioni, vengono dietro i limoni, & consequentemente i cedri, & gl'altri di mano in mano.

Del Durare gli arbori, & del mantenere i frutti.

Parlandoui ancora intorno a i frutti, dico che sono perfetti quelli che durano vn'anno i quali nõ sono stati danneggiati dal freddo, o d'altro caso, & che passato poi questo tempo, ò che cadono in terra, ouero per la vecchieza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi cosi gentili arbori? I quali non solo si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali per ritrouarsi tanto vaghi di frutti & vestiti sempre di verde foglie, ma ancora i nobilissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quel la bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionandoui della natura delle foglie di questi arbori, dico che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi

mai

mai non cadono (se però l'arbore non hà qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri, e specialmente al cedro, per esser' anco il più delicato de gl'altri. Vero è, che alla Primauera è molto capace a riuestirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopò i fiori al pari di tutti gl'arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò fin all'vltima terra verso Trento) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare, e massimamente per la gran fragrantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei bellissimi, e soauissimi.

VINC. Hauete voi per cosi buoni i cedri che si spiccano liuidi (segnò di non esser maturi) e poi col tempo a poco a poco diuengono ben gialli, quãto quelli che colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

Dello spiccar i frutti maturi, e de' garbi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che quanto più si trouano i cedri, i limoni, e gl'aranzi maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare scegliendoli, e spiccandoli d'vno in vno, mà nõ già quando i patroni vendono sottosopra, tutti i frutti de' lor giardini a i mercanti nel mese di Settembre, o d'Ottobre, i quali separano all'hora i maturi da gl'immaturi, conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, o nella Polonia, ouero nella Moscouia; poi che come vi sono giũti, si trouano quasi tutti in perfettione per cõfetarli, o per mangiarli crudi, come la maggior parte li mangiano, secondo che li comprano. Vendendo poi i maturi quanto più tosto possono, & massimamente i cedri per confettare in Venetia, e per tutto lo Stato, & anco in più luoghi di Lombardia. Si che possiamo concludere, che da noi è migliore vn buon frutto fresco, che vn'altro mal maturo, per mangiarlo poi quando è diuenuto colorito; e massimamente questi, che non sono cosi ben' accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

VINC. Che via si debbe tenere, per non lasciar ascendere quei arbori, ò piante più alti di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de frutti?

Dell' acconciar gl'arbori

GIO. BAT. Voi chiedete vna cosa di molta importantia, & da pochi osseruata, percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto manco fruttano, mà ancora fanno il medesimo, quando nõ è da essi leuati la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano a se quell'humore, che douerebbe andare a i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son' ordinate con ragione, non producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi

Chi desidera adunque hauer de' frutti in copia, non lasci andar mai le piante più alte del douere, e lieui anco tutti i rami superflui, che vanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami, per abbassarli quanto bisognano, con la tanagliuola, o cõ altri ferri ben taglienti, che produrranno de' ramicelli assai più in cima, che nõ vi vogliono, siano leuati solamente con le dita, e non se ne lasci altro che dui, o tre per ramo cimato: altramente ve ne restaranno tanti, che le cime diuerranno foltissime più assai di prima. La onde non bisogna mancare di fare il simile à tutti i rami che sono per tutto il corpo de gli arbori, percioche quando vi restassero i ramicelli nouelli, o vecchi superflui, non è dubbio che sarebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe così giouare co i suoi raggi, & come fan a gli arbori che si trouano ben aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità; mà ancora quei rami così spessi non produrrebbono frutti alcuni, o pochissimi.

VINC. Si possono fare questi offici d'altro tempo che di primauera, come per l'ordinario ciascuno fà?

GIO BAT. Non solamente si potano, & si ordinano alla primauera, & non d'altri tempi, tutti questi arbori gentili con grandissima diligentia; mà ancora non si tagliano se non per Luna vecchia, percioche ella non li fa morbidare così, come fa quando è nuoua: Senza che (come vi ho anco detto de gli altri fruttiferi) li fa produrre maggior quantità di frutti. E ben vero che non bisogna mancare di leuar di tempo in tempo con le dita i ramicelli superflui; mentre che nascono, perche à questo modo gli arbori non temono così, come fanno quando sono fatti grandi, & che poi bisogna tagliarli. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quanto più sono grossi; atteso che maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dell'acqua che vi entrarebbe, & dal Sole che li seccarebbe, quando restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bianca, o nuoua composta con largato.

VINC. Da qual tempo è meglio sterpare queste piante, o per mutarui luogo, o per portarle lontano?

GIO. BAT. I pratichi Giardinieri non le muouono mai per farle beneficio. poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essi nõ lo facessero per qualche lor dissegno; onde in questo caso, o per mandarle altroue, per l'ordinario, le spiãtano alla primauera più tosto, che all'autunno: percioche, si come à questo tẽpo il legno si ferma per essere maturo, & per l'humore che cessa per rispetto de' giorni che si raffreddano, così alla primauera, cominciando a germogliare, come sono piantate mandano suori le foglie, & ancor i fiori s'el

Modi del piantar gli arbori.

le

le sono potenti, Mà bisogna auuertire, che quanto più tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hanno da piantare (come anco vi dissi) quelle parti che giaceuano verso l'austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur assai, quando le parti ch'erano poste a tramontana, fussero piantate verso l'Oriente, o l'Occidente, & peggio verso l'Austro, Et questo ricordo è di grandissima importantia; conciosia che non è marauiglia se à coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, o almeno tardano tanto à prosperare intorno al morbidare, & crescere, come haurebbono fatto, quãdo fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spesse volte massimamente à coloro che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, non auuertiscono mai d'accommodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quando vi fusse qualche cassa, ò altro vaso che hauesse i rami verso tramontana più magri assai di quel che fussero gli altri che giaceno all'austro all'hora lodarei a riuoltare quella pianta: perche a questo modo, i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerrebbono vguali a gl'altri belli. Mà volendosi portare di lontano simili piante sopra i caualli, ò alle carette, bisogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, o con la paglia legata attorno, ch'elle non restino offese dal Sole, o da i venti per modo alcuno; piantandole la sera dopò che sono giunte, non tanto in terreno perfetto; mà ancora bagnandole spesse volte sul tardi, secondo che si vede la loro necessità.

Vinc. Poscia che à sufficientia voi mi hauete ragionato, come si coltiuano, & si gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella nostra Riuiera Salodiana: vi prego che mi parliate ancora ciò che si debbe osseruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra Città, & in più luoghi del paese.

Il coltiuar simili frutti in Brescia, come si fãno nella Riuiera.

Gio. Bat. Questa sorte d'arbori si tengono à tre modi cosi in Brescia, come per li castelli, & per le Ville. Alcuni li piantano a mezo dì, nõ mouendoli mai fuor di terra. Altri li piantano nelle casse grandi di legno. Et altri li pongono ne i vasi di terra, detti da noi pitari: I primi si coltiuano similmente come quelli della Riuiera; serrandoli, e coprẽdoli all'autunno, accioche nõ gelino, e scoprendoli poi alla primauera, perche verdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già produtti tendino alla perfettione. I quali, benche non habbiano si felice aere, quanto hanno quelli della bella Riuiera, nondimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per essere nelle mani di persone nobili, che li tengono per trastullo, e p ricreatione) riescono finalmente tanto belli, & buoni, che alcune volte auanzano i coltiuati da coloro, che nascono in quei siti

(riser-

riseruando però sempre i più eccellenti, che per generosità se ne dilettano) per viuere solamente dell'entrate, che cauano dalla loro industria.

I secondi si pōgono nelle casse di larice (per esser legno forte, che stà saldo all'acqua) inchiodate à quattro trauetti di castagno, per ciascuna cassa, che auanzano disotto per piede vn palmo. Lequali si fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi: ma però quasi tutte nō sono men lunghe di corpo d'vn braccio, & mezo, & poco meno d'altro tanto larghe. In queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, laquale ogni anno si accōpagna di sterco bē marcio di colōbi, o di polli, o di caualli, ouero di cloache: & poi al S. Martino si portano al coperto sotto alle loggi, o portici, accioche gl'arbori, o i frutti non siano percossi dalle prime brine che cadono (non essendo però priui dal goder'il Sole che all'hora vi agiunge) & à santa Catherina si mettono nelle sale, o altri luoghi ben chiusi per lo freddo, non mancando poi di portar loro delle bragie nell'estremi freddi; & anco come ho detto di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritrouandosi poi all'aere sotto al coperto a mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono innanzi S. Giorgio fuori all'aprico, nè si manca di dar loro dell'acqua tante volte, quante si conosce che habbiano sete. Vero è che non si manca di potarli, & di ordinarli quando si potano fuori di Marzo, & anco per quattro dita nel descalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbore, accioche le altre stiano sempre a basso; percioche, quanto più stanno lontane tali radici dalla superficie, tanto più gli arbori si fanno potenti per fruttare. *Nel coltiuarli nel le casse.*

I terzi arbori piccioli che si pongono ne i vasi, o pitari fatti di bella terra colorata si coltiuano con maggior arte di tutti gli altri, iquali rendono molta vaghezza, come quelli che nō pure sono così belli da vedere sopra alcune finestre, o sopra più muratelli; Mà ancora rendono gran marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arboscelli in questi vasi, che hanno produtto maggior copia di frutti belli, che non hanno in se numero di foglie verdi. *Nel coltiuarli nei pitari.*

Non è forse cosa da stupire, vedendo vn vaso simile, ilquale sia non più alto d'vn braccio, & non più largo in fondo d'vn palmo, & che vi sia piantato vn' arboscello anco non più alto d'vn'altro braccio, ilquale si troua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramuscelli, che li sustentano non si scauezzino del tutto.

VINC. Quì veramente la Natura, cō questo essempio, ci fa conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre

vno di questi cedri (benche sia grosso) è sostenuto dal ramicello onde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso; essendo spiccato, e dapoi ritaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiù, che quel ramicello ci mostra chiaramente non hauer possanza per sustentarlo, come faceua.

De i pitari. GIO BAT. Non è dubbio alcuno, che l'arte è così simile alla Natura quanto è la scimia all'huomo. Et però non vi è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza; per esser imprensibile à noi, mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. Laonde, siamo obligati infinitamente à Dio, poiche egli ci fà capaci d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alcuni meriti.

VINC. Vorrei saper ancora da voi; se in questi belli vasi si piantano così i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

GIO. BAT. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, limoni, aranci, & limonee, bisogna anco ponerli in pitari piccioli, cō poca terra, che sia ben grassa, doue non siano percossi dalla Tramontana, & che habbiano buon'aere, perche faranno i frutti in tre anni eccetto però gl'aranci per esser molto duri di legno. Mà chi vole che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, o più tosto sopra gli Adami; & faranno anco i frutti più grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tempo lungo, bisogna ogni tre, o quattro anni leuarle fuori, & tagliarli la terra con le radici talmēte attorno, & in fondo, che non ve ne resti più di tre dita. Laquale sia cambiata molto minuta, e ben grassa: non mancando poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui che sono per lungo, & per trauerso. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, e nel verno bagnarli leggiermente, perche quando si bagnassero assai, facilmente gelarebbono nel gran freddo.

VIN. Fate voi differētia di poner in questi vasi di terra tāto vn ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quāto vn'altro che l'habbia produtte in vn trōco dell'arbore, cō la cassetta di legno, ò col vasetto di terra.

GIO. BAT. Ciascuno di questi è buoni per piantarui: Ma però quel ramo che sarà spiccato dal trōco, farà all'hora bel vedere, perche haurà i frutti suso; benche ancor, l'altro, che sarà cauato dalla terra, produrrà l'anno seguente i suoi frutti.

VINC. Si come mi hauete detto la via che vi vole nel mantener più anni questi arbori ne i pitari, vorrei saper ancora come si possono mantener nelle casse sempre in buona forma.

GIO. BAT. Come si veggono le radici abondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle assi, dico che si cauino di Marzo

le

le piante dalle casse con le corde in alto; tenendole cosi leuate fin che si habbia tagliato via vna parte della terra attorno cõ le radici almeno per mezo palmo; facẽdo il medesimo alla parte disotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche à questo modo si ringiouenisco-no tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso son ben potate, e tenute basse in bella forma.

VINC. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tanto più, quanto ne hò veduto più volte alcune, che rimangono lungo tempo vane di frutti, e tutto è da credere auuenghi per la troppo copia delle radici, che diuorano tutto l'humore, che dourebbe andar alle piante.

GIO. BAT. Frà li spiriti gẽtili, che si dilettano di tener all'ordine questi si belli arbori, non posso tacere M. Giouan' Angelo Rotta ilquale ne' suoi arbuscelli ne i pitari con tanta politezza, che non si vedrebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dell'altro, nè più foglie da vn lato, che dall'altro: di maniera, che quanti li veggono, si stupiscono, marauigliandosi che l'Arte, e la Natura si siano conuenute, a mostrar quãto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli nõ ha pari per ridur'a bellezza in simili vasi, diuersi animali fatti di basilico, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe che sforzã ogn'vno a mirarli per cose molto rare.

VINC. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano cosi ben'ordinati come dite?

GIO. BAT. Non solamente frà le vie, che tẽgono questi ingegnosi intelletti, cauano con le mani, ò con le forbicette le foglie, i rami, i fiori, e i frutti che sono fuor dell'ordine, ò che sono doppij, o troppo sotto l'vn l'altro, mà ancora, ritrouãdosi che l'arboscello habbia da vn lato i ramicelli più sottili, più bassi dell'altro, volgono il vaso fin che q̃sti stiano verso al Sole, poiche da quello vengono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nell'adacquarli quando fa bisogno, e sempre con acqua riposata assai, e stercorata: non mancano parimente di chiuderli bẽ nel verno dal freddo, e dar loro per vn'hora, o due il Sole su'l mezo dì, percioche quello li corrobora molto, e caua ogni loro humidità.

VINC. Dapoi che mi hauete satisfatto di quanto fin' hora vi ho richiesto, vi prego che mi diciate quelle doti maggiori, che hanno i cedri, i limoni, e gli aranci.

GIO. BAT. Doueudoui ragionare di questi arbori, & de' loro frutti comincierò a dire che essendo ben coltiuato quello del cedro, nõ tanto mai non si troua senza frutto, come quello che ne ha sempre di maturi, di quelli che si maturano, & anco de' piccioli, e de' picciolissimi che

tutta

tuttauia di mano in mano s'ingrossano; mà ancora è sempre bẽ fornito di foglie verdi. La onde non è marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diuersamente (come ho detto) per ricrearsi, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

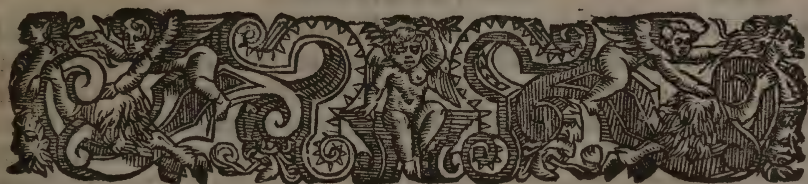
Lasciandoui poi la bellezza, e la bontà di questi si pretiosi frutti, per hauerne detto à bastanza; fra le prerogatiue, che hanno per natura, mi pare rarissima quella, che hanno contra i veleni, mangiando non solamẽte tutto il frutto, ma più ancora i loro semi: come di ciò narra Atheneo esser occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo, e mangiandoli cõditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore si spegne la colera, & lo preserua dalla peste. Senza che i medici, moderni nelle febri pestilentiali vsano i loro siroppi per estinguer la sete.

Venẽdo nõ meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale, & non dell'incalmato sopra il cedro, dico ch'egli nõ teme tãto il freddo, quãto fa il detto del cedro, & il medesimo fanno i suoi frutti naturali. Iquali, oltra che sono più acetosi, & più mordenti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo più freddi, più succhi assai. Dalquale succo si fanno siroppi vtili, come si fanno de' cedri, ꝑ spegner la caldezza della colera, e ꝑ estinguer le febri pestilentiali. El'acqua fatta cõ lãbico di vetro, nõ tãto è perfetta ꝑ fare il viso lustro, & polito alle donne, quãto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona; sẽza che dandolo a bere a i fanciulli ammazza i vermi c'hanno nel loro corpo.

Resta solamente che vi narri dell arbore dell'arãcio, e che facciamo fine. Ilquale (come ho detto) è talmẽte duro di legno, che stà saldo quasi sempre à tutti i freddi che vengono nella città nostra, e nel paese, pur che si troui in luogo coperto, & non mai sottoposto alla tramõtana; mà nella Riuiera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel si felice aere, benche vi neuichi sopra, che non temono di rouina alcuna. E q̃sti arbori producono distintamẽte tre sorti di frutti; cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, e di mezo sapore. Mà tutti hãno le scorze più amare di tutti gl'altri frutti detti, lequali son ꝑfette nel fare la cõserua, che si adopra a fare buona mostarda, & altre cose assai, come si vsa. I dolci sono caldi in tutte le parti, e gl'altri sono di succo frigido, secondo che più, & meno sono anco acetosi. Et però i medici moderni, con ragione dãno questi, e nõ i dolci a gl'amalati di febri calde. Parlaremo dimane di quanto vi piacerà.

VINC. Et io non mancherò di esser con voi all'hora solita. Et però leuiamoci de quì.

IL FINE DELLA SETTIMA GIORNATA.



L'A OTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO:

Intorno ad alcune cose, che si cauano dalla terra; le quali non sono per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli animali.

VENVTO l'ottauo giorno M. Vicenzo Maggio nell'hora solita da M. Gio. Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del vago horto; dopò l'hauersi salutati l'vn l'altro secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirando prima il Maggio, che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace à Voi M. Vincenzo che ragioniamo hoggi, poiche questi giorni passati habbiamo detto delle cose più importanti, che si raccogliono nel Bresciano?

VINC. A ponto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, hò pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, lequali auuenga che non siano per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche vtilità: come primamente desidero che mi diciate del canape: cominciando che terreni vi vuole per farlo venir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BAT. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglia se non poca somma a rispetto del Bolognese, & d'altri paesi di Lombardia nondimeno io lodarei quādo se ne seminasse maggior quātità, & massimamente da coloro che non han terreni per seminarui i lini, nè acqua per adac-

quarli; mà che hãno i campi ben grassi, & di buona polpa; percioche si vede quanto sono necessarij diuersamente nel paese, & che vengono belli senza adacquarli. Trouato adũque il terreno a proposito per seminarui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto più continuerà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto più quel terreno diuenirà migliore, per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rompere quel campo innanzi il verno, accioche sia ben maturo dal gelo; & passato Gennaio, si taglia, & erpica benissimo: poi l'vltima settimana di Marzo (trouandosi ben letamato) si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta ben coperta. Mà meglio è fare come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tempo; lo vangano tutto, & poi che l'hanno seminato, lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et più ancora, come veggono che vuol piouere, subito vi spargono sopra lo sterco di colombi come se fusse tanta semenza, ilquale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che vien dapoi, fà venir il canape in tntta quella bellezza, & quantità che sia possibile; Mà coloro che non hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape con quello che hà la semenza al fin di Luglio, rompono quel terreno, accioche sia cotto dal Sole; & poi hauendolo ben letamato: si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto con l'aratro, ò più tosto per maggior beneficio con la vanga.

Vinc. Quanta semenza vi vuole per iugero?

Gio. Bat. Chi hà il campo ben morbido, & alto di buona polpa non bisogna passar quattro quarte: percioche produrrà il canape raro, & tanto lungo, & grosso di tutta la gamba, che passerà più di vinticinque pesi di canape ben fatto, mà perche restarà morbido, non sarà da far altro che tela grossa; ò corde fine, & spago sottile. Vero è, che chi hauerà il cãpo mezanamente grasso, e più tosto alquãto soluto, che forte. potrà darui quarte sei di bella semenza: percioche, nascendo spesso il canape, conseguentemente restarà più minuto di gamba, & manco alto dell'altro. Delquale non solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi, tende, vele, & reti d'ogni sorte per pescare (per durar assai manco nell'acqua quelle di lino) mà sciegliendo il più sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

Vinc. Non lodate voi a zappar il canape, benche nõ si zappi il lino?

Gio Bat. Quando ci nasce raro, si zappa con le zappe solte a zappar i legumi, i frumenti, & i migli: non essendo spesso ne i terreni (come ho detto) seminati, così accioche egli venga sottile, si zappa co' zap-

paroli

paroli stretti non manco di tre dita che hanno dall'altro capo dui corni acuti, & lunghe vn dito: percioche trouandosi molto spesso, vi possano cauare l'herbe con quelli, & con le mani senza danneggiarlo.

VINC. Che cosa vi si fà, dapoi ch'è stato ben zappato?

GIO. BAT. Altro non vi si fa, fin che non è diuenuto bianco: perche quanto più vi sono poche gãbe, che nõ siano biãche, tanto più si debbono all'hora sterpate, ò più tosto tagliare presso terra (come fanno quei paesi che ne raccogliono grã quantità) tutte quelle, che nõ haurãno seméza, laqual'è ꝓdotta solamẽte dalla femina, e nõ dal maschio: Lequali gãbe si lasciano per quindici, ò vinti giorni finche sõ mature le semẽze, & nõ tãto si lasciano a modo dell'altre gãbe; mà si trõcano via anco da ql le tutte le mazette piene di seméza, lequali ponẽdole al Sole sopra le lenzuola, come sono bẽ seccate, si fanno fuor le seméze, tritãdole benissimo con le mani. Onde criuellandole con criuello minuto ò più tosto nettandole dalla bulla, e da quelle semenze che non sono buone col vallo, si gouernano poi in luogo nõ humido, fin che si seminarãno al tempo detto.

VINC. Che si fa poi di queste gambe che sono troppo mature?

GIO. BAT. Benche in questo paese alcuni cauano qualche poco di stoppa molto grossa per fare delle corde di poca valuta, nondimeno ne i paesi doue colgono gran copia di canapi, quasi tutti per abbrusciarsi benissimo tali gambi, se ne seruono nel cuocer ogni sorte di pane.

VINC. Seguitate anco a dirmi le cose, che vanno fatte alle gãbe, che nõ hanno semenze, dapoi che sono tagliate, & legate in mazzi piccioli.

GIO. BAT. Si mettono questi mazzi nell'acqua poco corrẽte, doue si fann'inõdare benissimo per sei, & sette, e fin otto giorni che bisognano a mollificarli in perfettione, percioche vi è differentia grãdissima da vna acqua cruda, ò dolce, ò dal canape raccolto duro, ò molle, ò dal tẽpo tardo, ò temporiuo, ò che sia gran caldo, ò tepido, ouer piouoso, & per questo non si può determinare vn medesimo numero di giorni, mà lasciarui quei mezzi fin che le gambe lasciano alquãto le corteccie loro. Et all'hora sono da cauar fuori dell'acqua, & farle seccar al Sole, & poi quando si vole, si scauezano di mano in mano cõ vn legno soprà d'vn assone grosso, o desco, & dopò si tritano bene con la frontaglia più minuto. Et fatto ben questo, s'inuolge il canape attorno più volte d'vna cauicchia di legno forte, & si tira, & si straccia talmente, che la scorza si parte, & non vi resta a far altro, che farlo passar per lo spinaccio raro, o spesso, secondo che si vole per ponerlo poi alla rocca, o conocchia come altri dicono.

VINC. Qual canape si adopera per le corde, & massime le grosse?

GIO. BAT. Non solamente si piglia la stoppa mezana, & la grossa che fa il canape pur'assai, mà ancora quella stoppaccia che esce delle cortec-

cie, & ſpecialmente nello ſcauazzarlo, & nello ſtracciarlo dalla cauicchia; *Dando la ſemenza del canape all'huomo, li riſolue la ventoſità, e dandola alle galline tutto il verno, fanno de gli oui aßai; quando le altre non ne fanno nell'eccesſiuo freddo.*

Del ſeminar i garzi.

VINC. Non hauete voi ancora per grande vtilità il ſeminar i garzi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che ſeminandoli ne i terreni a propoſito, & ordinandoli con ragione, ſe ne caua in dui anni aſſai più, che non ſi fa a ſeminarui frumento, ò altri grani.

VINC. Qual terreno vi vuole per raccoglierli buoni, & in quantità?

GIO. BAT. E perfetto quello, che più toſto ſi troua ſoluto che duro, ladino che forte, graſſo che magro, netto che ſporco, & che non habbia pietre, o ghiara, ouer che non ſia lamino, o paludoſo.

VIN. Che via ſi tiẽ a ſeminar i garzi, & a gouernarli bene fin al fine?

GIO. BAT. Si rõpe prima il terreno innanzi il verno con l'aratro, accioche ſi cuoca ben dal gello, & poi ſi taglia, & ſi erpica beniſſimo al Febraio. Et quando vogliono ſeminare al fin di Marzo, o al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) ſi ara, & ſi erpica, & dapoi ſi ſeminano i garzi più toſto rari, che ſpeſſi, & ſi raſtellano beniſſimo dentro co' raſtelli di ferro. Mà meglio ſarebbe in vece di arar tre volte quel terreno, a letamarlo, & ſubito vangarlo innanzi il verno, ouero quãdo ſi vogliono ſeminare i garzi: & poi raſtellarli al modo detto. Non mancãdo mõdarli con le mani al principio di Maggio, e zapparli ancor al Giugno, o al Luglio, ſecondo è biſogno. Poi innãzi S. Michele, ſi cauano con la vanga, & cimati tutti, ſi ripiantano nel terreno ben ordinato, co i cauicchi di legno, lontani l'vn dall'altro mezo braccio, e ſi caccia ne i buchi di gãba in gãba tutta la radice (laqual'è di forma ſimile a' rauanelli) & vi ſi calca attorno bẽ la terra. Oltra che ſi zappano aſciutti & quando ſono moſſi, (cioè come cominciano a germogliare) & anco al Marzo, all'Aprile, & al Maggio (ſe coſi è biſogno) pcioche vi ſi gioua ſempre, pur che non battino i garzi: Nè altro vi ſi fa, eccetto che come ſono produtti ſi leuano, & ſi tagliano quei ſoli, che ſono quadri, accioche maggiormẽte l'humor della terra vada ne gl'altri buoni. E perche nel lor fiorire, comincia a fiorire la mazza d'ogni gãba in cima, e poi di mano in mano fin ch'è fiorita tutta: come ſon caduti i fiori appreſſo vn dito al piccolo, ſi tagliano la ſera, o la mattina co i piccoli lunghi vn palmo, e ſi accõmodano a dieci, o dodici p mazzo, & s'appiccano ſeparati all'ombra, al vẽto, & nõ al Sole, nè all'humido, oſſeruãdo queſto di giorno in giorno, fin che ſono raccolti tutti i buoni. Mà raccogliẽdone grã quantità, ſi põgono ne i ceſti grandi, & ſi riducono a caſa; diſtẽdendoli al coperto, & non più alti d'vn palmo. Et dopò che ſono poſati, coſi per alcuni giorni, ſi

ſciel-

scielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, e gl'altri da garzar panni: perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte più che non fanno questi. Mà alcuni Agricoltori ben pratichi di simile arte, seminano i garzi della miglior semenza, che possono hauere (per esser cosa importãtissima a far così di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono a proposito, & ne dãno mezza oncia per tauola. A i quali, ben che nascano spessi non fanno altro che tenerli netti, e poi hauendo raccolto quei che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccoglierli l'anno seguente quando saranno fioriti. Et come gli hãno raccolti, li põgono al Sole per mezo giorno, & li volgono due, o tre volte, e dapoi li mettono ogni dui mazzi attaccati o sopra a trauerso vna pertica, come se fussero due staffe di sella, e in luoghi asciutti, che i vẽti possano penetrare, lasciãdoli così finche li scielgono al modo detto per vẽdere. Vero è, che vi son'alcuni altri ancora, che põgono i medesimi garzi sopra le grati fatte a posta (pure in simil luoghi) conciandoli in piedi: cioè, con le teste disopra; percioche a questo modo nõ si maccano le spine per via alcuna. Et quãdo li vogliono portare a vẽdere in qualche città, ò altro luogo, li conciano in bei mazzi grandi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in tondezza vno, o poco più intorno ad vn bastone co i piccioli di dentro, & con le spine di fuori, per portarne due di quei mazzi in spalla commodamente, come se fossero due secchie d'acqua.

VINC. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado, e qual terreno gli gradisce, & poi come si semina, e da qual tempo.

GIO. BAT. Ogni sorte di guado gradisce più il terreno forte, & di buona polpa, che'l mediocre, & manco il leggiero, & poi si semina in questo paese l'vltima settimana di Febraio, o la prima di Marzo: Mà nõ vien bello ne i terreni colturati, come fà ne gli altri paesi, doue lo seminano in quelli, che sono posati, & stati voti tre, o quattro anni, e per questo bisogna seminarlo nelle cotiche di trifoglio che siano portate p dui anni auanti, come medesimamente vi si semina il lino, lequali non si rompano con l'aratro, eccetto quando si vuole seminare il guado. *Trattato del guado.*

VINC. Lodate voi a letamare all'hora quel terreno innanzi che'l si rompa con l'aratro, per riuolgerlo sotto?

GIO. BAT. Se al Febraio auanti è stato molto ben letamato quel prato, si può arare, & seminar quella cotica di guado: nõdimeno chi li desse dell'altro letame buono, & fresco, tanto maggiormente venirebbe bello, & di più bontà. Percioche com'egli per natura magrisce sempre i terreni, così sono pazzi coloro, che non solamente lo seminano, ne' magri, poiche sempre vi vien poco, & cattiuo, mà ancora spargono la semenza in quelli, che non sono a proposito.

VINC. Quanta ſemenza vi pare, che vi ſi dia a ragion di iugero?

GIO.BAT. Eſſendo ben ordinato quel cãpo, ſe li può dare ſino quarte ſei colme, come ſi coſtuma, di buona ſemenza: percioche, quanto più naſcerà ſpeſſa, tanto più vi ſi potrà laſciar delle gambe aſſai, ſe ſaranno morbide, o eſſendo magre ſi potranno cauar le ſuperflue con la zappa.

VINC. Quante volte vi pare che ſi debba zappare queſto guado?

GIO. BAT. Eſſendo erpicata la ſemenza fin ch'è ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le ſue gambe hauranno produtte le foglie alte due, o tre dita, biſognarà zapparle la prima volta, & far il medemo nella prima ſettimana d'Aprile, & anco più preſto, & più tardi ſecondo che'l tempo hauerà ſeruito intorno al piouere, o alla ſecchezza. Poi come ſaranno raccolte dopo i quindeci giorni di Maggio, ſi zapperanno la terza volta le medeſime gambe, o radici ſpogliate dalle dette foglie: facendo quell'iſteſſo, come ſaranno raccolte nel meſe di Giugno, & poi di Luglio, di Agoſto, & di Settembre: di maniera che, ſi come ſi raccogliono tutte le foglie di gamba in gamba cinque volte, coſi ſi zappano ancor di volta in volta ſubito che ſono raccolte: Ilqual zappare ſi fà ſempre ſette volte: cioè queſte cinque, & le due prime innanzi che ſi raccolgono le dette foglie per far il guado.

VINC. Che coſa ſi ſerua di mano in mano, fin che ſi raccogliono queſte herbe per ridurle in guado perfetto?

GIO. BAT. L'Agricoltore ben pratico di queſto, non tanto come vede che di toſco in toſco le foglie cominciano a colorire ſolamente attorno, & non in mezo, le piglia tutte di gamba in gãba con le mani, & le ſtraccia con tal modo appreſſo alle radici che paiono tagliate con la falce, & le pone di volta in volta ne i caſuoli, ma le porta all'ombra, accioche non ſiano danneggiate dal Sole, e poi le mette coſi freſche ſotto alla pietra grãde, laquale egli fa girar in piede con vn cauallo nel vaſo ſalegato poco più largo del giro ch'ella fà nell'andar attorno: Onde, macinata tutta quella parte, che può capir quel vaſo: ferma il cauallo, e riduce le foglie macinate nel vaſo medeſimo talmẽte da parte, che tutto il ſucco vſcito da quelle foglie, ſi ritira nel luogo più baſſo di mezo, ilquale leuatolo bẽ fuori con la caccia, & aſciugato tutto il fondo, vi ritorna le medeſime foglie ſotto alla pietra, per rimacinarle aſciutte, & dapoi le riduce in palle groſſe d'oncie vinti, o vintiquattro l'vna, & fattole ſeccar al Sole, ouero nel forno quando ſono cattiui tempi, le tien in ſolaro fin che innanzi al San Martino ſe macina l'vltima volta, e poi riduce quella poluere in mucchio tanto alto, quanto è la quãtità del guado, ilquale come comincia a ſcaldarſi, eſſo ſpiana tutto il mucchio, & vi pone ſopra dell'acqua di mano in mano facendo che di luogo in luogo

lo

lo và volgendo, & che'l vede eſſer tẽperatamente imbeuerato, perche ſi come la troppo acqua l'annega, coſi per la poca s'abbruccia, e poi lo ritorna a mucchio non molto alto, mà lũgo, & coſi non manca a gittatlo da vn luogo all'altro ogni giorno, ouer vn giorno sì, e l'altro nò, fin che comincia a diuenir freddo, e dapoi lo moue anco ogni quattro, o ſei giorni finche totalmente è ben fatto freddo. Et queſto fa con gran diligentia; percioche quando mancaſſe, il guado ſi cuocerebbe inſieme, & non varrebbe niente. Ilquale per ritrouarſi affinato con le regole che vi vuole, lo laſcia ne' luoghi freſchi che ſiano ben mattonati, finche lo vende; onde quanto più tempo vi ſtà ammucchiato tanto più s'affina, & diuien migliore.

Vinc. Che modo ſi tien a raccogliere tutta la ſemenza che vi vuole, per andaruene tanta ſomma per iugero, come dite?

Gio.Bat. Poniamo che'l guado ſia dui iugeri; ilquale finito di raccogliere al Settembre (per l'ordinario) ſi ſeminano di frumento, ma volendone laſciar per ſemenza, non paſſa la quarta, o quinta parte per raccogliere poi al Maggio, o al Giugno ſeguente, laquale com'è tagliata ſi porta nell'ara diſteſa al Sole; ma battuta, e palata ſi gouerna nel granaro, per ſeminarla al tempo ſuo. *Poi nõ ſolo il valor del guado è molto neceſſario per tẽgere i pãni neri, & d'altri colori, ma ancora le foglie impiaſtrate, riſoluono tutte le poſteme, ſaldano le ferite freſche, riſtagnano i fluſſi del ſangue, guariſcono il fuoco ſacro, & vlcere che van ſerpendo per tutto il corpo.*

Vinc. Dapoi che mi hauete moſtrato ciò che ſi debbe oſſeruare intorno al guado buon da tingere, deſidero parimẽte che mi diciate quello che ſi debbe fare per ſeminare, & raccogliere la roza, & pergolino, per hauer inteſo che ſono di maggior vtilità del guado, di minor fatica & di manco ſpeſa.

Gio.Bat. Nõ ſolamente è vero quel che dite, mà queſti vengono in ogni terreno ſano. E ben vero, che quãto più ſi troua eſſer buono, & nõ forte, o non molto leggiero; tanto più abõdano di anno in anno fin che le radici ſono cauate. Si ſemina il terreno cõ tanta ſemenza per iugero, quanto ſi fà col canape al principio di Marzo nelle coſe ben letamate, e ben arate di quattro, o ſei ſolchi lequali lodo che più toſto ſiano vangate, che arate, ouer per maggior beneficio, criuellate, percioche, ſe bene il criuellare porta più ſpeſa, & più tẽpo ad ordinarle; nõdimeno (ſtãdo che queſta è la perfettione del coltiuare) nõ ſi douerebbe reſtar a criuellar vn iugero, ò dui per lo grand'vtile, che ne ſegue. E però ſeminata la ſemzena, e poi incorporata beniſſimo nel terreno con l'erpice, & co i raſtelli, nõ vi ſi fa altro che tenerla bẽ netta dalle cattiue herbe, fin che nõ ſi tagliano al Settẽbre tutti i rami produtti, ꝑ raccogliet la ſemenza, *Trattato de la roza, & del pergolino*

& che poi ſi coprano tutte le radici di gamba in gamba con due dita di terra, tolta ne i ſolchi maeſtrali, accioche non ſiano offeſi i cuori dal gelo, e che maggiormente le radici s'ingroſſino: onde vſcendo l'anno ſeguente de gli altri rami tagliati che ſiano al Settembre, e raccolta la lor ſemenza, ſi coprano le medeſime gambe al S.Martino al modo detto; Et queſto iſteſſo ſi fa di anno, in anno, fin che ſi cauano tutte le radici, & ſi riducono in roza, & in pergolino.

Vinc. Quanti anni ſi coprono queſti toſchi, o gambe per cauarle poi in tante buone radici?

Gio.Bat. Vi ſon' alcuni pochi, che hauendo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la ſemenza, & anco coperte le gambe al S.Martino, e poi l'anno ſeguĕte fatto il medeſimo intorno al tagliar i rami, & raccoglier la ſemĕza, cauano le radici, lequali, eſsĕdo prima fatte ſeccar al Sole, e poi quādo ſi vogliono macinare, ſeccare anco ne' forni grandi fatti per queſto, le macinano ſotto alla pietra medeſima, che macina il guado, & queſta ſi domanda roza buona, & nō pergolino fino: Mà la maggior parte de gl'huomini, che deſiderano di cauar aſſai più vtile del lor terreno nō tāto nō ſi contentano per anni quattro, e ſei a raccogliere la ſemĕza di anno in anno, & coprir ſĕpre al detto tĕpo i cuori delle gābe cō la terra; mà fatto queſto medeſimo ordine ꝑ anni otto, & dieci, e fin dodeci; conoſcĕdo ꝑ buona pratica, che quāto più tardano à cauare tali radici, tāto maggior sōma di pergolino raccoglino ad anno per anno, & anco ſĕpre più fino, che nō farebbono quando le cauaſſero più toſto.

Vinc. Da qual tempo ſi cauano queſte radici?

Gio.Bat. Raccolte che ſono l'vltimo anno le ſemenze al Settembre, ſi cauano con le vanghe tutte le ſorti di radici che ſono ſtate ſotterrate, & coperte ogni anno con due dita di terra fin' a quel tempo, lequali ſeccate al Sole, & ben nettate dalla terra, ſi portano poi quando ſi vole ne i forni prima ſcaldati, & nettati; & come ſon ben ſeccate, & ben macinate, & ſi criuella minutamente la poluere buona, & più fina delle guſcie, lequali macinate vn'altra volta, ſi meſcola queſta poluere con quella macinata groſſamente dalle radici di diciotto meſi, & queſta ſi chiama roza terzanina, & tutta l'altra pergolino, laqual'è tanto più bella, & tanto più fina, quanto più ſono ſtate le radici ſotterrate.

Vinc. Quanto può valer la roza il migliaro, e parimĕte il pergolino?

Gio.Bat. La roza ſi vende (per l'ordinario) ſcudi quaranta, & quarantacinque il migliaro; & ſeſſanta il bel pergolino.

Vinc. Quanti ſcudi credete voi, che ſi poſſano cauare ogni anno ſotto ſopra da vn iugero di buona terra?

Gio.Bat. Io non ſaprei determinare prezzo certo; percioche non

pur

pur'vn terreno (benche sia buono) sarà più atto à render maggior vtile d'vn'altro; mà ancora il cauar le radici, o più tosto, o più tardi, fa che se ne hà più, o manco beneficio. Nondimeno considerando che solaméte la semenza, che si caua di anno, in anno, rende nõ minor vtilità di quel che farebbe ogni frumento, credo che si douerebbe cauar in sei anni, non meno di scudi nonanta, di semenza, di roza, & di pergolino.

Vinc. Essendo questa coltiuatione di poca fatica, di poca spesa, e di grande vtilità; per qual cagione non se ne semina in più paesi, che sarebbono atti a raccoglierne assai, o perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

Gio.Bat. Per due cose non si fà questo. L'vna, che si vede, che ogni paese ha certe inclinationi à far produr i suoi terreni alcune rendite vtili, che gli altri non se ne dilettano; come ben si vede delle infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicẽtino, Veronese, & Polesene; nõdimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono dilettarsene ne raccogliono pochissime a paragone di loro. L'altra cosa è, che nõ se ne semina maggior quantità; pcioche è molto difficile mãteneruisi lũgo tẽpo q̃lli huomini che stãno p̃senti a macinar la roza, & pergolino; cõciosia che q̃lla poluere è tãto sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmẽte nel naso di ciascun in vn subito, che l'auuelena, & lo atterra finalmẽte in pochi anni. Et pciò nõ è marauiglia se ne vien seminato in pochi luoghi, come si fa, poi che si ha d'hauer più cara la sanità del corpo cõ poco guadagno, che guadagnar assai cõ perder la salute, e la vita.

Vinc. Lodate voi a seminar vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo doue sono state le radici cauate?

Gio.Bat. Perche egli si troua più grasso all hora de gli altri terreni gli Agricoltori pratici, vi seminano il frumẽto p dui, o tre anni per veniruene assai, e poi seminano alla primauera la semẽza detta ĩ altro sito accioche q̃l terreno diuẽga grasso, ilquale si può dire che riposa p q̃l tẽpo che le radici nõ fãn'altro che i rami della semẽza che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco p le foglie, che vi cadono da q̃lli.

Vinc. Come si semina, o si pianta il ruso che comprano i tentori per tingere i panni, & i conciatori de' corami? *Del piantar, & ordinar il ruso.*

Gio.Bat. Questa herba si semina per nõ far semenza di valore alcuno, ma si piantano i rami che hanno le radici, quali per far che non habbiano in copia, si prouano, & riuolgono sotto terra di gamba in gamba a modo di chioccia, come vi dissi che si prouano i mori, onde dalla primauera seguente, si cauano, & si piantano di ramo in ramo con le radici, l'vn appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso,

accioche nel crescere di gamba, in gamba si possano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, o vanghe auanti li freddi, & poi aprirle fuori alla Primauera.

Vinc. Che cosa vi si fà dapoi che queste gambe sono scoperte?

Gio.Bat. Non vi si fà altro fin che al principio d'Agosto si trõcano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si trouano per piantarli come ho detto) & secõdo che si tagliano si legano in tãti mazzi, come si possono tener in mano, & poi si conducono nell'ara, & si tagliano minuti talmẽte, che niun ramo, o ramicello, e foglie nõ siano più lũghi, come è grosso vn dito, o lũga vna oliua. Et fatto bẽ q̃sto, si spargono così bẽ tagliati al Sole, e si muouono più volte co i rastelli ogni giorno, fin che sono ben seccati, & all'hora si porta ogni cosa co'sacchi ne'granari, o altri luoghi & votaciui di mano in mano lasciãdo così q̃sto ruso, fin che lo vẽdono.

Vinc. Quãto può valer egli a ragion del peso, come sempre si vede?

Gio.Bat. Essendo ben ordinato, i mercãti (per l'ordinario) lo pagano per marchetti dieci il peso; che essendo piantato in luogo a proposito, & ben coltiuato, nõ pur dura in terra gran numero di anni bello, mà se ne caua a ragion di iugero, non meno di lire vinticinque delle nostre, lequali si cauano senza spesa di semenza, o d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'Autunno, & alla Primauera, e poi nel tagliarlo, e batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

Vinc. Quando questo ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini dubito che'l renderebbe manco vtile, di quel che si hà da loro.

Gio.Bat. Voi haureste ragione se questo fusse necessario. Mà perche di sua natura è tale, che tanto viene ne' terreni molto leggieri, quãto ne' mediocri, o ne buoni, però in questo paese si semina solamẽte, in quei più deboli, che forse non renderebbono vn ducato il iugero, onde considerando che nõ vi và altrimẽti spesa d'acqua per adacquarlo; sempre lodarò coloro che hanno simili terreni deboli, a piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne caua assai più di quelli che nõ sarebbe à ponerui ogni sorte di legume, o di biada, o di pastura, e che si hà subito il danaro, com'è ordinato, vi si può piantar, & alleuar anco delle viti ne' fili, per conuenirsi insieme, cosa ch'egli non conuiene così con gl'altri arbori per le ombre loro.

Vin. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare questo ruso.

Gio.Bat. Lodarò sempre à letamare il terreno innanzi che si piãtino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene il ben minuto innanzi che si colmino le gambe. Vero è che per minore spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta per le strade, come più volte vi ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo; percioche, come fusse passato

il

il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

VIN. Hauete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, laquale (per quãto io ho inteso) rẽde grossa vtilità p la semenza, che si vende a i mercanti che la mandano in Fiandra, & in Germania?

GIO. BAT. Io ne ho veduta di molto bella vicina a Milano, nõdimeno se'l terreno non è a proposito rende poco frutto oltra ch'è talmente delicata, che ogni poco di nebbia che vi soprauenga; ò d'altro mal tẽpo quãdo fiorisce; si caua poca semenza, o niente: Mà se questa herba è posta in sito buono, & che'l tẽpo le prosperi, sappiate che non si raccoglie cosa in questo stato che dia tãto vtile, quanto fa questo atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come cosi chiamano la lor misura; ma perche vi vẽgono facilmente delle nebbie quãdo fiorisce, però non è marauiglia se spesse volte vi falla, come fà. Et però ho per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser cosi sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente corre à quello di Milano.

VINC. Che sorte di terreno vi pare ch'ella gradisca?

GIO. BAT. Non è dubbio che'l ladino debbe esser più a proposito di ogn'altro, per esser molle, & senza pietre, & però non si potrebbe fallare a seminarla doue vengono i lini belli.

VINC. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza vi và al iugero, & da qual tempo si semina?

GIO. BAT. Essendo il terreno a proposito bisogna rõperlo con l'aratro innanzi il verno, accioche sia bẽ cotto dal gelo, e passato S. Antonio ritagliarlo, & essendo poi letamato benissimo cõ letame vecchio minuto, & riuoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno vna libra di q̃sta semẽza la pertica al principio di Marzo: cioè, quattro, o cinque libre al iugero: laquale sia sparsa cõ altrotanta sabbia accioche si cõparta meglio. Non mancando però a rastellarla dentro benissimo accioche vi resti bene incorporata. Vero è che meglio sarebbe a vãgare tai terreni dopò S. Martino (essendo però prima ben letamati come ho detto) & non farli altro fin che si seminassero, & ordinassero a i modi detti. Et più dico, chi criuellasse questi terreni vangati alti vn palmo innãzi che si spargesse la semenza, lo farebbe con maggior vtilità, per esser questa herba cosi gentile, & che rende tanto più semenza, quanto ch'è ben ordinata.

VINC. Quali cose vi si fanno fin ch'è ricolta?

GIO. BAT. Nõ solamẽte bisogna zapparla, e ricalzarla di gãba in gãba, com'è fuor di terra, ma ancora essendo troppo spessa, si leuano le gãbe superflue, e si ripiãtano fin due insieme, doue sono troppo rare, lequali ricercano di star lõtano l'vna dall'altra gãba poco mẽ d'vn palmo, pcioche essendo fatte loro le cose come ho detto renderãno maggior copia

pia di ſemenza, che non ſarebbono quando fuſſero più ſpeſſe. Poi ſi taglia, & ſi raccoglie di tẽpo in tẽpo la ſemẽza cominciãdo al Giugno, al Luglio, & all'Agoſto ſecõdo che ſi matura, & ſi vede ch'è ſecca: come ſi ſchiariſce, nel pigliar le cime de' fiori, & rõperle tra le mani, che eſsẽdo ben matura la ſemenza, ſaltarà facilmente fuori. Auuertendo a non tagliar di volta in volta ſe non la matura, & batterla ſopra i lenzuoli, & ſeccata beniſſimo criuellarla non ſolo, ma vederla anco, & dapoi ſedacciarla, accioche la poluere cada in terra, & tutta la ſemenza rimãga ben netta nel ſedaccio, ribattendo però quella bulla groſſa che reſtarà nel criuello, & riducẽdola in buona ſemenza netta come ſarà tutta l'altra.

VINC. Quante libre di queſta ſemenza debbe render vn iugero?

GIO. BAT. Ordinariamente, ne dourebbe dare cento, cento vinti, ſin cento quaranta, & cento ſeſſanta, laquale ſi vẽde in Milano ſei, & ſette reali la libra. Oltra che ſi vende la bulla aſciutta, per eſſer perfetta da mangiar poluerizata nelle mineſtre, & altre coſe ꝑ eſſer di buon'odore.

VINC. Sapete voi in che coſa ſe ne ſeruono quei popoli che la pagano coſi bene?

GIO BAT. Per adeſſo non vel sò dire: nondimeno non credo che la comprino per coſa medicinale, ma più toſto per mangiarla poluerizata ne i loro cibi, come facciamo anco noi il pepe, la canella, & altre ſpe cierie, & maſſimamente perche eſſi, non raccogliendo vino forſe ſe ne ſeruono nelle loro artificiate beuande, per eſſer queſta ſemenza odorifera, e di ſapore molto delicato.

Del cauar oglio della ſemẽza del lino.

VINC. Vi prego parimente che mi diciate per quanti modi ſi può far dell'oglio oltra quel che ſi raccoglie dalle oliue.

GIO. BAT. Voi parimẽte ſapete la gran quãtità che ne cauiamo dalla ſemenza del lino, delquale non ſolamente nel farci lume, durano tanto noue oncie, quanto fanno dodici d'oliua, ma anco aſſai volte ſtà ſeco al pari di pretio. Et queſto lo poſſono ſapere i Milaneſi, & i Bergamaſchi i quali ne cõprano da noi in gran copia per bruſciare, e per mãgiare quãdo l'hanno purgato dal cattiuo odore ch'egli hà. *Onde frà le buone doti che queſto oglio hà, eſſendo fatto ſenza acqua, quanto più è vecchio, tanto più beuendolo tepido, ſcaccia ottimamente il mal di punta: come per infinite volte ſi è veduto.* Et oltra che voi ſapete la ſomma d'oglio che cauiamo da i vinacciuoli raſtellati fuor de graſpi torchiati, ilquale fà luce chiara: Sapete anco, che alcuni buoni Agricoltori di queſto paeſe feminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, lequali eſſendo zappate di compagnia, & laſciate rare, creſcendo alte rendono a gamba per gamba tanta copia di ſemenza al ſuo tempo, che ciaſcuno ſe ne marauiglia; laquale fà dell'oglio aſſai perfetto, & chiaro da bruſciare.

Del cauar oglio della ſemẽza del l'vua.

Del cauar oglio della ſemẽza delle dradelle.

VINC.

VINC. Non credete voi che la semenza delle rape non dia dell'oglio assai come alcuni dicono?

GIO. BAT. Se voi parlate delle rape che noi mãgiamo per più mesi, e che cauiamo alla fin di Nouẽbre, queste nõ dãno semenza, eccetto se nõ sono poste dapoi con le loro foglie nella sabbia per il mese di Decẽbre, di Genaio, e di Febraio, ripiantandole poi il Marzo cõ le stesse foglie, accioche facciamo la semẽza di Maggio, laqual produce però poca sõma d'oglio, a rispetto d'vn'altra che si semina solamente ꝑ questo, & che nõ occorre a sterpar queste rape, e ponerle cõ le foglie nella sabbia cõ tãta fattura, accioche nõ gelino nella terra, come farebbono le dette quando vi restassero. Et però chi vuol cauar dell'oglio in copia: semini di q̃st'altra sorte di rape medesimamente di Luglio, nõ facẽdo lor altro, che zapparle al tẽpo come si fanno le altre, lequali nõ solamẽte veniranno floride alla Primauera, ma faranno gran quãtità di semenze al Maggio: onde raccogliẽdole mature, e macinãdole prima alla pietra grãde, doue si macinano quelle del lino, e d'altre sorti, si cauarà dal torcolo, le sedici, & le diciotto libre per quarta, ilquale oltra che farà bella luce, & sarà buõ da mãgiare ꝑ gẽte popolare, restarà ancor bello, e granirà come q̃l d'oliua.

Del cauare oglio della semẽza del le rape.

VINC. Che quantità di semenza si può raccoglier per iugero?

GIO. BAT. Essendo seminata in buõ terreno, ben'ordinato, & bẽ zappato al suo tẽpo, ordinariamẽte può dare some cinque di quarte dodeci l'vna di semenza netta, che farebbe circa libre ducento per soma.

Appresso voglio ragionarui di quell'herba che fa medesimamente la gãba alta, & grossa della forma loro, ma le foglie più strette, lequali producono tanta semenza, che ogn'vn se ne marauiglia, dallaquale si caua gran quantità d'oglio buon da mangiare, da brusciare, da far sapone, & da vngere le lane ꝑ far panni, come ampiamẽte ne parla il Dottor Fiorauanti, ilqual in Venetia da tal semenza a chi ne vuole senza danari.

Del cauare l'oglio della semẽza del Fiorauãti.

VIN. Da qual tempo si semina questa semenza, e quanta ve ne vuole per iugero?

GIO. BAT. Essendo ben'arato, ben letamato, & ben ordinato il terreno, se ne sparge vna libra per iugero nel mese di Febraio, o di Marzo, mescolata però cõ la sabbia, accioche sia meglio cõpartita, allaquale da poi ch'è ben'incorporata con l'erpice, co i rastelli, non vi si fa altro che zapparla quãdo è nata, e poi quãdo è matura raccoglierla di notte, ouero di matina con la rugiada, e nõ d'altra hora del giorno, perche tutta si perderebbe nel cader in terra. Laquale portata nell'ara, si batte, e si netta col criuello minuto, & col sedaccio, e dapoi si fà l'oglio, ilquale quanto più si tarda a torchiarlo, tanto minor quantità se ne raccoglie. Et però sia quanto più tosto macinata benissimo con quell'acqua, che le con-

uiene,

uiene, & poi torchiata strettameute, come si osserua. *Et oltra che quello oglio rende grande vtilità, come si vede, è perfetto ancora per sanar coloro che patiscono il mal di renelle, & orinano con difficultà.*

Vinc. Benche tra noi non si fa oglio di noci, però mi sarà caro che ne parliate.

Del cauar oglio dalle noci.

Gio. Bat. Gran pazzia sarebbe la nostra, se volessimo vsare l'oglio in copia di questi arbori sì grandi, come vorrebbono, massimamente in pochi anni ne i cāpi, che tuttauia coltiuiamo con grāde industria, e che compriamo a cento, e ducento scudi il iugero; percioche se cōsideriamo il grā danno che si hauerebbe dalla loro cattiua ombra della gran copia delle radici, e quello che si patirebbe nell'entrate che sono in terra dalle gēti quando cominciano à mangiar i loro frutti fin che gli hāno ricolti, non è dubbio che sarebbe assai maggior il danno, che l'vtile, che si cauasse. E ben vero che io lodo a piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe, nelle campagne sterili ne i colli magri, & ne gli altri luoghi deserti, mà non mai ne i campi che rendono buoni frumenti, floridi prati, delicate vue, & altre fertili rendite, perche in vero nō si può negare, che si caua gran quantità di oglio da questi arbori, quādo sono di buone sorti, & che i tempi non vi sono contrari. Ilquale, per esser lucido, e perfetto da mangiare, da far chiara luce, e da seruirsene in altre commodità.

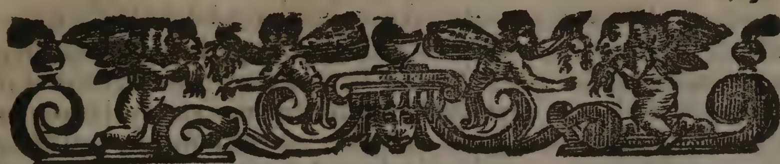
Del cauare oglio da più arbori, & specialmēte dal faggio.

Io vi potrei dire ancora l'oglio che si potrebbe cauare dalle semenze del mirasole, del sicomoro, dall'egheno, dalle ghiāde di rouere, e d'altri arbori, mà perche vi sarei forse troppo lungo, dirouui solamente in poche parole quello che si caua della semenza del faggio, ilqual non solamente è perfetto da mangiare, da far bella luce, & altre cose buone; mà ancora ella rende tanta somma ch'è cosa quasi da non credere. Et però i nostri mōtanari che sono vicini a Grisoni, & a gl'Illust. Cōte di Lodrone, & di Arco, dourebbono raccoglier di q̄sta semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi a cētinara di sacchi, per cauare, poi tanto oglio, come elle rende con loro grande vtile, & beneficio anco di noi, per esser tāto alti di precio q̄sti altri che homai non vi si può viuere.

Vinc. Mi è piacciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritrouarmi in Brescia all'hora di ragione a instantia d'vn mio caro amico; & però con vostra buona licentia andarò a montar a cauallo, non mancando dimane di ritornar da voi, accioche mi ragionate anco delle altre buone cose, come fin'hora hauete fatto.

Gio. Bat. Venite pur al piacer vostro, che sarò sempre apparecchiato à sodisfarui.

IL FINE DELLA OTTAVA GIORNATA.



LA NONA GIORNATA
DELL'AGRICOLTVRA.
DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.



GIVNTO M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio. Battista Auogadro, e ritrouatolo ch'egli passeggiaua nella sala grande; salutatosi prima amoreuolmente l'vn l'altro secondo il costume loro, & numerato le quindeci hore, che all'hora sonarono, si posero à sedere: Onde doppo alquanto, l'Auogadro guardando il Maggio, disse. Di quali cose, hauete voi pensato M. Vincenzo, che parliamo hoggi?

VINC. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose con qualche ordine (quando vi piacesse) mi sarebbe caro, che dicessimo d'alcune ancora, che ci paressero da esser preposte diuersamẽte se bẽ hauessero dell'o straugãte, com'anco venẽdo da voi, hò pẽsato di chiederui.

GIO. BAT. Dirizzate pur'il parlar vostro à quella via, che vi piace, che vi risponderò, per quanto sarà in me, à quel che domandarete.

VINC. Io comincierò dunque à pregarui, che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che co i caualli, ò co i muli, ouer con gli asini solamente, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che à noi Italiani sono meglio i buoi di tutti gli altri animali: percioche la pratica ci fa vedere che sono più forti, più destri, & più commodi per coltiuar le tante diuersità de i terreni nostri, che si trouano ne i monti, ne i colli, nelle valli costiere, cãpagne, & piani. I quali perche sono sterili, & fertili, leggieri, & forti, aspri, & ladini, duri, e soluti, crolli, & fregatosi, humidi, e cretosi, ghiaresi, & ledosi gessosi, & sabbionosi, neri, & bianchi, rossi, & bigi, & d'altre *Che i buoi in Italia sono miglioir p r arare de gli altri animal.*

forti

ſorti che ſarebbono impoſſibili a raccontare; non è dubbio che noi non poſſiamo adoperare animali più a propoſito di queſti, per arargli bene. Laonde per non eſſere generalmente ſimili terreni nella Germania, & altre Prouincie di quei climi proſſimi, non è marauiglia ſe vi arano quaſi tutti co i caualli, come quelli che ne hanno vna infinità, i quali ſono talmente agili, che arano il doppio di quel che facciamo noi; Et queſto auuiene perche eſſi hanno ancora gran copia di campagne ſpatioſe, i quali ſono per natura più toſto di terreni leggieri, che d'altre ſorti. Et però non è gran coſa ſe raccolgono quei paeſi tanta quantità di biade, come fanno, poiche ſono coſi ricchi di terreni che li laſciano ripoſare, non coltiuandoli ogni anno, come per l'ordinario facciamo noi. Vero è, che habbiamo queſto vantaggio, che quando habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar i noſtri campi per qualche tempo; li poſſiamo ingraſſare, & vendere a i beccari, ouer mangiarli in caſa: che non poſſono fare quei Settentrionali de' lor caualli, ne de gl'animali detti.

VINC. Poſcia che io reſto chiaro di queſta prima domanda, deſidero che mi ragionate intorno a precetti del ben arare, de' quali, (ancorche ne parlaſte il primo giorno) ſon certo però, che non diceſte tanto quanto ſe ne può dire.

Alcune ragioni intorno al ben arare.

GIO. BAT. Laſciando la maggior parte delle coſe, che all'hora vi diſſi dico che non ſolamente la terra vuol eſſer minutamente aperta, e ſon data beniſſimo cō l'aratro; mà biſogna ancora che ſia bene ſpianata, bene netta, & bene ingraſſata: Percioche, eſſendo fatta ben vguale, oltra che le pioggie, & l'adacquare non la dãneggiano nel condur i graſſumi altroue; il Sole parimente, il caldo, il freddo, & i venti maggiormente la bonificano. E più dico, che ſi come ritrouandoſi ben'arata, ſi meſcola la forte, con la ſoluta, la graſſa con la magra, & ciaſcuna di eſſe col letame coſi le ſemenze s'incorporano beniſſimo ſeco, & queſto maſſimamente occorre, quando ſono ſtate ben rotte tutte le zolle groſſe, & che la terra è diuenuta ben trita, minuzzata, e ridutta in poluere. E vero, che alcuni Antichi vogliono che nō ſi arino i terreni molto ſecchi, conciofia che ſi corrompono, & non riceuono i ſemi (coſa che facilmente poteua eſſere coſi ne i loro climi) ma noi in queſto noſtro, ritrouiamo eſſer ſempre in contrario, & ſpecialmente quando non ſi trouano humidati innanzi dalle pioggie; percioche, venendo dapoi elle ſopra à i grani ſparſi, non è dubbio che giouano perfettamrnte al naſcimēto loro, perche ſpoluerandoſi quei terreni ſubito (come fanno) naſcono anco in vn ſubito tutti i grani che ſono per naſcere. Lodo bene che non ſi arino quegli altri, che ſono troppo molli, poiche vengono talmente duri, che per più anni non riceuono ſemenze. Et queſto non falla mai: ec-

cetto

cetto però, che si aiutano col darli tanta somma di letame, innanzi che rompano con l'aratro, per la potentia di quello producono alle volte il solito ricolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori che arano i loro campi per non lasciarli indurire in tal modo che diuengono poi aspri grandemente: ma ancora che gli aprono in tal tempo, & con si buona industria, che le lor fatiche partoriscono sempre buoni frutti. E certamente è di tanta importantia questo, che si come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno li bonifica pur assai: così arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati, ò che sono posati almeno vn mese dopò l'vna, & l'altra natura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche, ò nuoce loro molto, ò almeno gitta al vento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri più tosto nel verno, che nella state: percioche questa per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantia che esse hanno; & quello incorpora l'humore dell'acque che vi giouano cō la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamente le forti quanto più si arano di verno, & di state, tanto maggiormēte maturano, e s'ingrassano. Oltra che fondādole benissimo (come ho detto) con l'aratro, e tagliandole minutamēte: non solo si distruggono le herbe cattiue, e riuolgono alla superficie quell'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo da i venti, talmente che muoiono (& massimamente essendo cauate con gli erpici, ò co i rastelli, & abbrusciate) ma ancora per contrario, quanto più terra piglia il bifolco con l'aratro, e meno l'affonda, tanto più ella resta mal coltiuata.

VINC. Vorrei saper ancora qual letame lodate voi che sia migliore per dare a campi, che vanno seminati il vecchio, o il nuouo.

Che'l letame, e sterco fresco è migliore del vecchio.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi dichino, che a questi terreni si spargano più tosto i letami vecchi ben marci che i giouani ben freschi, poiche quelli producono assai più herbe cattiue, che nōfanno quelli: nōdimeno, pche i nuoui hāno maggior posſāza d'ingrassare io non istimo tāto ql produr di herba, quāto faccio conto dell'vtile che rēdono a i frumenti, & a gli altri grani. Come ben col fondamento della lūga pratica vediamo, & che più beneficio rēdono due carra di letame giouane, che non fanno tre, & quattro di quello, che è più vecchio. Percioche si come qsto, quāto più tarda a spargerlo ne la terra che và arata, tanto più di tēpo in tēpo va perdendo il suo vigore: così quello quanto più è sparso fresco, & riuoltato sotto subito con l'aratro, tāto più ha forza d'ingrassarla: Che se vi fusse quì il vostro nobile M. Alouisio Rodégo Agricoltore eccellente voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fosse possibile, si dourebbe dar alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto

dall'animale, poiche in sua specie hà quella perfettione de beneficiarla, c'hà di giouar all'huomo l'ouo della gallina quãto più è nato di fresco.

Vinc. Chi facesse questo si spargerebbe inutilmente la paglia posta sotto a gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non ben marcia, come si troua quando è stata ammucchiata con lo sterco almen' vn mese,

Gio.Bat. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia. & altra è a ragionar della bontà dello sterco come ho fatto. Percioche volẽdosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, nõ è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, nõ meno d'vn mese accioche si marciscano bene. Mà si hà da saper che quãto si tarda a spargerli, & a sotterarli, tãto più lo sterco perde il suo vigore, e la sua virtù.

Vinc. Hò pur vdito alcuni che fanno professione dell'Agricoltura i quali dicono che quanto più il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

Gio.Bat. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i campi che vengono ingrassati malamente con la calcina viua in molte Ville del Comasco. Laquale rende tanta vtilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio che non sia vsata tra noi, & ne gli altri paesi c'habbiano dello sterile, come ha il nostro.

Vinc. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa, benche ordinariamente ci costa dui, e tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

La vtilità dell'ingrassare i cãpi, con la calcina pura, & accompagnata.

Gio.Bat. Considerando che a ingrassarne vno per tre anni almeno ve ne bastarebbe ottanta, sin cento pesi al più: io ho per certo che faressimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradirebbono: conciosia ch'ella sarebbe di minore spesa del letame, il quale in più ville costa almeno cinque marcelli il carro: ma in alcune altre costa non manco di otto, & ve ne vuole per iugero almeno cinque carra, & vi dura poco più di vn'anno. Perche non solamente hauete da saper che la calcina rende più frutto del letame, & che il secondo, e terzo anno gioua più a i campi del primo, ma cuoce anco talmente i terreni, e distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che nõ è poco vtile, che in tre anni basta a dui iugeri vn sol careggio di cento ottanta pesi, o poco più di calcina, doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte non ve ne vol meno di venti carreggi.

Vinc. Quai sono quei terreni che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

Gio.Bat. Dãdola a i cretosi, a i pietrosi, a i ghierosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi di venticinque libre alla sottile, ma finalmẽte sarebbe

be ancora vn gittar tale spesa al vento.

VIN. Mi piacerebbe saper'anco se si può dar questa calcina à i terreni cô minor spesa, da qual tẽpo si debba spargere, e i modi che s'osseruano.

GIO. BAT. Quanto sia a colui che l'ha da cauare pura dalla cesta per compartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela biãca & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno non li possa entrar la poluere ne gl'occhi, ne gl'orecchi nel naso, & nella bocca, ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la riuolga sotto terra con l'aratro, e dapoi vi semini sopra il frumento, ò altri grani secondo che ha disegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliono spender tanto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte manco per iugero, & l'accompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe essendo asciutta, facẽdo vn suolo di questa, & vn'altro di calcina, fin che l'hãno finita, lasciandola cosi tre, o quattro mesi: compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innãzi che l'arino l'vltima volta, & seminandola subito che l'hanno arato, ouero innanzi volendo che l'aratro riuolga i grani sotto. Mà meglio sarebbe il mescolarlo con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per il campo, & sarebbe ancor maggior vtilità della detta terra per esser migliore.

Altri ꝑ spẽder ancora meno, pigliano solamẽte dui terzi di calcina ꝑ iugero, & lo mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fà ꝑ le strade frequẽtate da gl'animali. E q̃sta mescolãza finisce di fumare, e di cocersi in mãco di dieci dì: Laqual si sparge prima per lo cãpo, e poi arato innãzi, o dapoi che l'hanno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouãdo hauer buoni letami di stala, non pigliano più che la metà della calcina per iugero, & poi mescolãdo la rendon essi a suolo sopra suolo dieci, o dodeci dì innanzi al seminare finisce di fumare cosi mescolato in poco più di sei giorni: onde sparsa, che l'hanno ꝑ lo cãpo l'arano, e poi lo seminano di q̃llo che piace loro.

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per mãco spesa comprano da i cõciatori di corame il calcinaccio che loro auanza, & ne danno il doppio per iugero di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti almeno per dui anni. Et oltra che quegli Agricoltori cõprano quanta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci per dare à i cãpi doue seminano i lini, pagano non meno tutte le cenerate che auãzano alle donne nel far le loro bugate. La onde io sono sforzato à dire che quelle gẽti auãzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar il lor paese, che per natura hà dello sterile assai, come quello, che è pieno di vna in-

L'ingrassare i cãpi col calcinaccio di cõciatori di corame, cenere, & cenerata di bugada.

finità di colli: iquali nōdimeno con lo sforzo della lor grande industria fanno riuscite fertili, & abondanti di tutti i beni, si come apertamente si può vedere dalla bella, e detta opera della nobiltà della città di Como descritta in più libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi; il quale si come è giudicioso, & intendente, cosi per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi è da me singolarmente amato & hauuto per caro, & dal mondo per le molte sue opere, homai è conosciuto, & honorato grandemente.

VINC. M. Thomaso veramente è come dite, & per tale l'ho io conosciuto quando per vostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tengo obligo. Ma dapoi che n'hauete parlato di questa cosi rara coltiuatione, vorrei saper'anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini più tosto il trifoglio, che il miglio?

Del seminar il trifoglio ne i lini.

GIO. BAT. Questo non ho veduto fare sul Comasco, ma si ben'appresso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino; percioche com'è diuenuto alto intorno à tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale vien tanto bello, che, cauato il lino maturo, lo trouano si alto che lo segano poi innanzi S. Giacopo; di maniera, che quādo sono per seminarui il frumento di Settembre, ò d'Ottobre (ancor che sia diuenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliar per pastura) lo riuolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra, Cosa che vien lodata da molti intendēti, per essere più vtile il far à questo modo che non è dopò il lino, seminarui il miglio, il quale, benche rēda più vtilità del trifoglio segato, nondimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi viene poi l'anno seguente, a pena la metà del frumento di quello che vi fa venir'il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per dui anni.

VINC. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbrucciar le stoppie: nondimeno mi sarà caro che ragionate di quali si debbono abbrucciare, & il modo che intorno a ciò si debbe tenere.

Dell'abbrucciare i pagliucci non tagliati.

GIO. BAT. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno carestia di paglie per far letto a gli animali che le abbrusciano, & specialmēte quelle che si trouano sporche di più herbe saluatiche, percioche oltra che ingrassano quei terreni che son restati deboli per il lor fruttare, abbrusciano anco talmente le dette herbe cattiue, che cō esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che danneggiano alcune volte le biade. Vero è, che bisogna far questo officio quando l'aere è quieto: accioche la cenere non fusse portata altroue da i vēti grādi, ò che quel fuoco non daneggiasse i vicini, ouero se medesimi: accedendolo anco sempre da quella parte doue spira qualche poco di aura, & massimamente

quãdo è nuuolo,& che si può sperare qualche pioggia; percioche, sopra uenendo dopò che fussero abbrucciate, l'acqua vi gioucrebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono così buona grassa, per giouar a i grani nel nascere,& nel produrli al perfetto fine.

VIN. Poscia che voi mi hauete detto del far nascer ben' i grani per ricordarmi anco che mi deste il secōdo giorno alcuni modi ꝑtinēti al far nascer ben'i migli, vorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto cō l'aratro, ꝑche dourebbono nascer più facilmente, ꝑ non esser così percossi dal calor del Sole, come sono essendo seminati sopra terra.

GIO. BAT. Mi dispiace che non vi dissi, che mai non li faccio seminare sopra le arature; attesoche la pratica mi fa veder che essi nascono sicuramente a seminarli dopò ch'è sparito il Sole, e volgerli il dì seguente con l'aratro più per tempo che si può. I quali, per esser humidati dalla rugiada, & coperti cō poca terra, e dapoi calcati con l'erpichetta bē pesante, per due, o tre mattine seguenti, non è dubbio che nō facciano primamente le radici che non spuntino poi cō facilità; percioche sono di tal natura, che passarebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, nō che la terra così ben calcata, laquale (come dissi) quanto più è suppressata, tāto manco son'offesi q̄i grani dall'eccessiuo calor del Sole. *Per far nascere ben i migli.*

VINC. Hor che mi hauete mostrato cō quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci dourebbe esser anco qualche via per far nascer all'hora delle altre semenze.

GIO. BAT. Fù sempre l'arte talmente amata da gl'huomini ingegnosi, che essi molte volte supplisccono a quello in che la natura ha mācato, o manca. Hò voluto dir queste poche parole; perche non è dubbio che l'huomo giudicioso può far cō l'artificio nascer ogni semenza al tempo de grādi caldi, ne' vasi piccioli, & grādi al modo che vi dirò; nōdimeno io lodo che si facciano solamēte nascer q̄lle che vāno trapiātate, e massimamēte stà ben a seminare le semenze di mori, poiche queste nascono cō maggior difficultà, di q̄l che fanno le altre. Onde a narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semēze nel terreno buono, ben netto, e ben minuto, ilquale sia posto (per più cōmodità del seminare qualche somma) in vn vaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte, non più d'vn palmo, e che sia largo, e lungo quāto sono le carriuole, che si tengono sotto alle lettiere, ꝑ dormirui dētro accioche hauendo quel vaso le rotelle al modo che hanno le dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada, e come la mattina il Sole comincia a puntare molto, tirarlo all ombra, & come la sera comincia a sparire, ritornarlo alla rugiada. Et questo si può fare di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne gl'altti vasi mezani, e piccioli ꝑ portarli dētro *Del far nascere più semēze ne i gran caldi.*

& fuori a braccio. Auuertendo però sempre, innanzi, che si spargono tali semenze di ponerle nell'acqua per alcune hore, & come sono alquanto asciutte all'ombra incorporarle nella terra benissimo col rastro, o rastello, bagnandole con la scopetta, quando hauessero sete, & tenẽdole anco ben monde dalle herbe, che soprauenissero. Non mãcando poi di ripiantar alla primauera, per Luna nuoua tutte le piante d'herbe, o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de' mori che occuparanno, nel compartirle più di vinti volte sito; e ritrouandosi in buona terra cresceranno con facilità.

Vinc. Come si potrebbono far impoluere tutte le zolle grosse, lequali sono alcune volte fatte tanto dure dalla gran secchezza, che il tempo passa del seminare?

Le facilità del rõper le zolle grosse.

Gio.Bat. Io nõ consiglierò mai alcun'huomo che possa adacquare i campi copiosi di q̃ste zolle dure, che gli adacqui per disfarle; pcioche vi farebbe assai maggior dãno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli delle mazze lũghe vn braccio, e non più grosse d'vna gamba d'huomo cõmune appresso al piede, cõ lequali (essendo prima bẽ cerchiate di ferro attorno a i capi, & innastate nel mezo, com'è grossa vn'asta di zagaglia lũga di tre braccia) batta di vna in vna le zolle cõ quei capi cerchiati; percioche a q̃sto modo egli le mãderà tutte in poluere, e cõ facilità.

Vin. Poscia che mi hauete facilitato questa cosa, che mi pareua difficile, ardisco di pregarui d'vn'altra, ch'è tenuta impossibile, cioè che mi diciate qualche via per far dileguar le neui quando massimamente sono state sopra le biade de più di trenta giorni, & che finalmente le distruggono come viddi pochi anni sono.

Del scacciar le neui che rouinano le biade.

Gio.Bat. Quantũque si dica per prouerbio, che la neue per quindici, o vinti dì è madre alle biade, & come giũge a i trenta diuiene matrigna; & poi come passa le dà al sicuro la mala tigna: Nondimeno dico che non solamente si può scacciare col farle andar adosso l'acqua (quãdo però quei terreni non siano maligni, o troppo forti) & rõperle di mano in mano co i retaboli co i rastelli, e con altri stromenti simili fin che fusse dileguata, ma chi non hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno in giorno innãzi che'l Sole sia alto; percioche essendo rotta l'agghiacciata crosta, egli col suo calore, più facilmente la scaccierà. Ouero quando sia nuuolo, ella si dileguarà, per il tempo dolce, o per la pioggia, ouero finalmente per li venti.

Vinc. Se io dicessi queste cose a' miei massari, mi risponderebbono, che nello scacciarla con l'acqua, si dãneggiarebbono le biade, & i terreni, & che nell'erpicarla tante volte, vi sarebbe di molta fatica, & spesa.

Gio.Bat. Quanto al dãno dell'acqua, questo sarebbe poco a rispetto

to del gran beneficio che si farebbe a quelle biade, & quanto alla fatica & spesa dell'erpicarla, non è dubbio che sempre fù buono quel carlino che guadagnò il ducato.

VINC. Certamente questo ricordo è talmente buono, che non saprei pensarne vn'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'vno che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BAT. Quantunque mi domādiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; niente dimeno mi par dirui q̄l che fa ogni anno il nostro buon Curato. Ilquale già quindeci anni, nō manca di benedire i cāpi cōfinā-ti alle altre Ville, il giorno di S. Marco; per laqual benedittione, & p le Litanie cantate da tutto il popolo, mai il luogo nostro nō ha patito danno alcuno dalla tempesta doue per innanzi, ella ci daua gran percosse. *Che i cāpi cō l'aiuto di Dio non riceuino tempesta.*

VINC. Perche io non ho mai veduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cauata.

GIO. BAT. Frà molti libri pertinēti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo, ha per molto caro il Sacerdotale, ilquale ha vna rubrica circa ciò, che dice così. *In festo Sancti Marci, sacerdos benedicturus segetes, exiens cum clericis in agrum cum Cruce, & cæreis, paratus cum superpellico, & stola: incipit Litaniam, qua finita, dixit. kyrie eleison. Christe eleison. kyrie eleison. Pater noster, & Aue Maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.*

Pietatē tuā quæsumus omnipotens Deus, vt has primitias creaturæ, quas aeris, & pluuiæ temperamēto nutrire dignatus es: bene † dictionis tuæ imbre perfundas, & tribuas populo tuo de tuis muneribus tibi gratias agere vt à sterilitate terræ esurientiū animas bonis affluentibus repleas, vt egenus, & pauper laudent nomen gloriæ tuę. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terræ ex nihilo pendentem gubernas, & ad victum humani generis, corporisq. sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis satum atque plantatum est, respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, vt resecato atque obsorto omnium tribulorum spinarumque squallore efficias, fruges fęcundas, & ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, vt nos famuli tui vberem tuorum donorum fructum cum gratiarum actione percipientes, debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, vt hos fructus seminum frugū, frumenti, siliginis, hordei, auenę, ac aliorū cuiuscunque generis existāt; tuis oculis hilariq. vultu respicere digneris, sicut testatus est Moysi famulo tuo in terra

Ægypti dicens: Dic filijs Israel, cum ingressi fuerunt terram promissionis, quam eis daturus sum, vt primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedicte fruges: ita nos oramus te Domine, vt auxilium gratiæ tuæ super nos, & hos fructus ad bene † dicendum proferendæ concedas, vt non grando surripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis deturbet, nec aeris serenitas exurat, non inundatio pluuialis exterminet, sed incolumes super abundantes propter vsus hominum ad plenissimam maturitatem perducere digneris. Per Christum Dominum nostrum. Amen. Oremus.

Domine sancte Pater omnipotens æterne Deus, mitte Spititum Sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis, & cũ eis omnes sanctos, & electos tuos, vt defendãt segetes nostras à vermibus malis, siue ab auibus, vt magnificetur nomen tuũ Deus in omni loco. Per Christum Dominũ nostrum. Amẽ.

Tunc saccrdos circumeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Pa † tris, & Fi † lij, & Spiritus † Sancti descendat, & maneat super has fruges. Amen.

Vinc. Resto molto sodisfatto di questa santa vsanza, laquale si douerebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempo, o che la mandano: per lequali non è marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedendo che molti danno più tosto fede alle false diuotioni insegnate da diuersi vagabondi, che alle buone che osseruano la catolica Chiesa Romana, laquale non può errare, per esser gouernata sempre dalla Santissima Trinità.

Gio.Bat. Sappiate ancora, che non pure questo nostro Parocchiano hà talmente disposto il popolo di questa Villa, ch'egli ha lasciato ogni sorte di superstitione, & d'incantesimi: mà specialmente ancora la festa commandata non balla, nõ giuoca a cosa alcuna di peccato, nè manco lauora, o carreggia per qual si voglia cosa vtile, ò per seruir ad altri: Facendoli constare, che le auuersità (per l'ordinario) vengono per li peccati nostri; come debbiamo credere, per li protesti, che faceua il Sig. Iddio al popolo d'Israel, che s'egli osseruaua i suoi commandamenti, gli haurebbe dato abondanza di frumento, di vino, e d'oglio, con altre cose necessarie, & facendo altramente, l'haurebbe flagellato con diuerse maniere di castighi, come faceua.

Vinc. Ritornando ancora a domandarui delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che si come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i vermi innanzi che si seminano le biade, cosi (essendo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbono ammazzarli quando le mãgiano nel tempo che nõ fa grã freddo.

Gio.

GIO. BAT. Si vede chiaramente che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere a cose assai, che paiano ad altri impossibili nell'Agricoltura pur ch'egli voglia cõsiderare il principio, il mezo, & il fine della materia che vi si rappresenta. Et però qual'è colui cosi rozzo, che vedendo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel comparire, o nel tramontare il Sole, non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superficie; come molte volte in quel medesimo tempo muoue anco le foglie. Onde è cosa difficile, che all'hora non lo possa scoprire col badile, & ammazzarlo. Che veramẽte è gran pazzia d'ogn'vno, che miri ogni giorno il danno che gli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodessero il cuore, & non ci prouegga mai al modo detto.

Come si possono ammazzare i vermi mentre che rodono le biade.

VINC. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero, che mostriate anco qualche via per asciugare i paludi, che non sono circõdati da' monti, o da' colli, o da' siti più alti della superficie loro; perche a questi non bisogna pensare, non che disegnare.

GIO. BAT. Si come voi dite, sarebbe impossibile a far vscire le acque che giacciono fra i mõti, e i colli, eccetto se non fossero scarpellati, o vi fussero fatti gli sboccatoi sotto i piedi; cosa c'haurebbe molto del difficile, cosi sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca; o grã caduta; come al presente si vede c'hãno fatto i nostri Illustriss. Signori nella palude grãde di Mõcelese: laqual'è forse stata sempre mondata dal tempo del Diluuio fin c'hãno forato l'vscita alla Battaglia, sotto al fiume della Brenta, & della strada maestra, che vanno di cõpagnia verso Padoua. Onde passando queste acque con gran caduta verso Oriẽte; si caua da quei ritratti gran copia di frumẽti, e d'altri ricolti. Mà pche vi sono pur' assai paludi prossimi alla Marina de' nostri Illustrissimi Signori, & del Duca di Ferrara, che inõdano vna infinità di cãpi, pche non vi sono vie alcune da dar loro essito: non vi sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamẽte, far loro de fossi assai; iquali fossero talmente larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, inalzar quei pezzi quadrati di longhezza come sarebbe vinticinque cauezzi fin'a trenta, e di larghezza poco di più; perche quanto più si trouassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, & ben fondati, non solamẽte si alzarebbono maggiormente cõ quella terra cauata, ma ancora le acque piouane o maritime, o d'altre sorti, si gouernerebbono facilmẽte tutte in quei fossi, senza inondare altramẽte i cãpi.

Dell'asciugare alcuni paludi alquanto difficili, mà non disperati.

Poi vi vorrebbe a pezzo per pezzo vn ponte, accioche potessero passare dall'vn all'altro gli huomini con gli animali, co i carri, & con altri stromenti che vi bisognassero per coltiuarli: Oltra che vorrebbono esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, e d'altri arbori, che

ven-

vengono belli in simili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, o di sabbia, come ordinariamente sono. E questo dico, perche quando si mancasse di piantarui simili arbori non è dubbio che le ripe caderebbono, & spiantarebbono quei fossi.

Vinc. Veramente che io consento a questo che dite: conciosia che ho per fermo, che di tẽpo in tempo si leuarebbono ogni hora più questi siti: percioche quanto più curassero, & si fondassero i fossi, & si conducessero quelle curature sopra; tanto più è cosa certa, che non pur l'acque, o maritime, o d'altre sorti che venissero in quei fossi, vi ridurrebbono continuamente delle sabbie, & altre terre (come sempre rendono a conduruene, & spianare) mà anco gli arbori farebbono tãte foglie, che ingrassarebbono, & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

Gio. Bat. Oltre che sono buoni q̃sti nostri discorsi, vi vorrebbe ancor vn fosso attorno tutto questo sito, ilquale fusse molto più largo de' detti che sono fatti per mezo in lungo, & a trauerso: percioche si curarebbe tãta terra, che sarebbe vn argine di fuori via cosi grãde, che le acque grosse non entrarebbono da tempo alcuno, e specialmente che questo fosso passasse vnito per vna sola bocca, laquale si potesse serrare con vna chiauica accompagnata da dui stiuadelli di pietra, o di legno di rouere, o di castagna, & dalle catene (come in più luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne' tempi de' sirochi, o altri venti potenti. Onde à questo modo non vi entrerebbono, altre acque, eccetto che le piouane, lequali capite da i fossi, e come fusse aperta la chiauica, passarebbono per lo vaso maestro verso la marina, o verso i laghi, o ad alrri siti bassi.

Vinc. Quando questi siti si ritrouano accommodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

Gio Bat. Perche ordinariamente questi luoghi non sono molto leuati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i venti, o pioggie, si appratano per sempre, o almeno sin che sono talmente asciutti che si possano seminare di frumenti, o d'altri grani secõdo che più aggradiscono. Et quando sono pratati, vi si fanno tanto numero di femine cõ le stalie sotto, e co i portichi dinanzi, quãta è la quãtità de' fieni, che si raccolgono, per ponerli a coperto, e albergar le vacche, o altri animali che vi bisognano per mangiarli. Oltra che vi accommodano le habitationi per li huomini, che attendono a questi bestiami, & che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle viti si cõpartono in belle possessioni, & vi si fabricano di vna in vna casa, &

fenili

fenili talmente accommodati, che i lauoratori, o i massari possano habitarui volentieri.

Vinc. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien annegata solamente dalle acque piouane, che non possono vscir fuori de gli argini fatti, accioche le altre o di mare, o d'altri luoghi non entrino, come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliate da sanare?

Gio.Bat. Io nō direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura vtilità, che s'empissero di onizzi, & si piantassero lōtani l'vn da l'altro vn braccio per quadro: percioche non solamente ve n'entrarebbono quattordici milia quattrocento per iugero, mà ancora quanto più vi stessero, tāto più alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & più per le radici che accrescerebbono sempre in grādezze sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormēte i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che rēderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici milia fascine lunghe di due braccia l'vna, & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Mà quando non piacesse di occupare tali siti à questo modo, vi si potrebbe far de fossi larghi almeno quattro o cinque braccia l'vno, che cominciassero dal più alto luogo, & andassero drittamente al più basso, o fondarli quanto più si potessero, i quali si facessero lontani l'vn dall'altro non più di vinti braccia, & si conducessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, o vallati piantando poi le ripe di onizzi, o di salici, accioche non si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi de gli altri onizzi, spessi come ho detto disopra, o seminandoui delle quercie, ouero facendoui de' prati secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Non mancando però di curare poi detti fossi almeno ogni dui anni; percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per riceuer le acque che vi venissero adosso, si alzerebbono, & s'ingorgherebbono sempre più questi campi fatti a prati, ouer a boschi.

Vinc. Saprește mai qualche rimedio buono per estinguer vn'acqua non troppo grande, che risorgesse in vna parte d'vn campo, laquale non tanto lo danneggia, ma attrista ancor il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare.

Gio.Bat. Nō essendoui via alcuna p dar effetto à simili acque, altro nō sò, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto, nō facēdoui altro che mandarle sopra delle altre acque cor- *Ad estinguere vn' acqua rē sorgente.*

ren-

renti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate à pigliare altro camino, senza alcuno detrimento di esse.

VINC. Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar i campi all'autunno, percioche molti paesi d'Italia, e forse tutti, non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto più ritruouono i terreni grassi, anzi la ritirano dell'ordinario più tosto, e non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo a i mediocri bẽ coltiuati sei quarte per iugero: cosi ne diamo sette, & otto, & più ancora a i grassi, & a i magri non passiamo quattro; percioche vediamo che questi per la lor debolezza non hanno forza di portarne più, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

Del dar più semẽza ai cãpi grassi, che alli magri.

GIO. BAT. Per lũga esperiẽtia, si vede che i terreni grassi ben coltiuati figliuola sempre maggior copia di spiche più lunghe, e più piene che nõ fanno i magri, ancorche sian ben ordinati, però è da lodare non solo quãto voi dite che fà l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, ilquale similmente ordina, che si dia mãco semẽza di biade a i campi grassi dell'ordinario che si fà a i mediocri, & a i magri di più: dicendo, pche q̃sti nõ hãno tãta possãza di far nascer i grani, e di farli figliolare, come hãno i grassi che vi côuien anco maggior somma. Et q̃lli p cõtrario, che se fusse data loro q̃lla semẽza, che si fà à questi altri deboli, nõ è dubbio che nõ potrebbono figliuolare come fanno sẽpre, e nõ si auãzarebbono q̃lle due quarte, o più semẽza, che non si spargono per iugero.

VIN. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori fanno sempre al contrario?

GIO. BAT. Quãtũque questa cosa paia à molti di tãta marauiglia, nõ dimeno à gli Agricoltori detti pare che non vi sia molta differẽtia (quãto alla vtilità) nel seminar in vn medesimo tẽpo dui iugeri vicini, & di vn'istesso terreno fertili, dando al primo sette quarte di frumenti, e del medesimo darne al secõdo solamẽte cinque, percioche si come il primo nõ può figliolare se nõ poche gãbe, p rispetto che vi è nata molta semẽza di grani, alliquali bisogna anco tutta la sua grassezza per nodrirli fin al fine: cosi q̃sto secõdo iugero pche ve ne sono nati mãco; figliorarà talmẽte con la potẽtia della sua fertilità, che aggiũgerà q̃l numero di gambe, che nõ ha potuto far nel nascere, lequali sarãno più grosse, più lũghe di spighe, e di più bei grani, poiche egli sgorga solamẽte tãto quãto è la sua forza, e quell'altro primo; perche vi sono nati spessi i grani, nõ pure pdurrà minori spiche; m'ancora farà talmẽte sottili le gãbe, che p ogni poco di vẽto, o di pioggia anderãno à terra. Laonde possiamo cõcludere, che ogni Agricoltore, non può mai errare nel fare sempre tutte quelle cose, che la lunga pratica gli ha mostrato più vtili; percioche non

è dub-

è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra che scopre i secreti diuersissimi della terra secondo che si trouano i climi suoi.

VIN. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i meloni, le pepone, & le zucche.

GIO. BAT. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto da altri loppa, ò locchio) di frumento bẽ marcio di due anni, & si pone in vn canestro alto tre dite, & poi si mette sopra quella qnãtità delle dette semenze, che si disegna di far nascere; ponẽdoui altro tanto bullaccio, & dapoi altretante semenze; facendo cosi di suolo in suolo fin ch'è pieno. Ilquale posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, & che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiuso la bocca benissimo, & vi si lasci cosi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, & si trouano nate le semenze, lequali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però cou alquanto di terra ben grassa; senza porui più di quattro, o cinque piante per buca. *Per far nascer tosto i meloni, le pepone, e le zucche.*

VINC. Mai non ho vdito lodar tanto questo bullaccio, quanto fate voi in questo, & nel far vscire in poco tempo le viti al far dell'vua.

GIO. BAT. Certamente se noi Bresciani nõ facessimo immarcire q̃sto bullaccio all'autunno p darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fussero bẽ immarcito di dui anni, non solamẽte ce ne seruiressimo nelle dette semẽze, ma ancora nel piãtare vna vite a tutti gli arbori, che sono attorno a i pezzi di terre, quando hauessero massimamẽte le radici di dui anni, & nel farla ascender tanto sopra i grandi quanto à i mezani, o piccioli, poiche si cauarebbono tante vue senza impedimẽto di quei campi che renderebbono vn notabilissimo aumento di vino: oltra che si terrebbono talmente le ripe nette con la zappa nel coltiuar le viti, che vi si potrebbe seminar bene fin'à canto à i fossi ogni sorte di grano; e non lasciarle occupar dalle spine, e d'altre radici nascẽti, o dalle herbe saluatiche, come fanno molti Agricoltori ignoranti, che nõ si curano di coltiuarle, ne p la vtilità che ne cauarebbono, ne p la bellezza che rẽderebbe nõ poco honore. *Lode del bullaccio.*

VIN. Perche sete entrato a parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterrano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

GIO. BAT. Questo modo di sotterrate non si fà se non a q̃lle viti, che si trouano ne i siti bassi, & molto scoperti alla tramõtana, laquale percuote talmẽte di cõtinuo, che soprauenẽdo il grã freddo; facilmẽte gelano da la cima fin'alle radici; di maniera che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si veggono sopra terra, & raccolte, per abbrusciarle: aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli per produr *Del sotterrar le viti che facilmente gelano.*

del

dell'vua l'anno ſeguente. Laonde, nõ ſolamente nõ fallano quegli Agricoltori che le ſotterrano ben cernite, & ben potate innãzi al verno; ma ancora quantunque non gelaſſero ſe nõ più che rare volte eſſendo ſolite ad eſſer ſotterate) pazzia ſarebbe a nõ coprirle di terra; percioche nõ eſſendo ſtate rotte nel diſtaccarle da gli arbori, che le ſoſtentano, & piegate ſopra terra cõ deſtrezza, e dapoi coperte com'ho detto, nõ è dubbio che le aſſicurano che nõ gelano, come fanno l'altre, che ſono pcoſſe dalle acque, dalle neui, e da i freddi: ma per eſſere ſtate ben'ordinate nel potarle, ſi accõmodano parimente in poco tẽpo gli arbori, & ſi legano facilmente, & con vantaggio, ſecondo le vſanze di quegli Agricoltori.

VINC. Stando queſti benefici, che voi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le ſotterino ogni anno percioche ſe ben nõ vi foſſe altro, che'l commodo del potarle in ſimil tẽpo, per eſſerui poco da fare, ciaſcuno non douerebbe tardare fin'alla primauera.

GIO. BAT. Veramente non sì dobbiamo marauigliare di queſto, poi che quaſi tutto'l mondo fa ſolamente ſecondo le ſue vſanze vecchie, non volendo accettarne molte altre aſſai migliori, che fanno infiniti paeſi, & anco i proprij loro vicini.

Come ſi biãcheggiano i reſi.

VINC. Mi hauete ricordato della buona vſanza de' reſi coſi belli, che ſi biancheggiano ſolamẽte in queſta Patria a decene di migliara di ſcudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamẽte degna d'ogni gran matrona per eſſer coſa molto rara, & molto polita. Et perche io sò che le gentildonne di queſta città ne biancheggiano pur'aſſai; mi ſarà gratiſſimo che mi diciate i modi, che ſi oſſeruano.

GIO. BAT. La mia cõſorte cõ le donzelle, & con le ſeruitrici, ne ordinano buona ſomma con piacere, facendo primamẽte la liſcia più forte che poſſono, per metterui dentro le accie, & poi leuate fuori il ſecondo giorno le ſcuotono beniſſimo, & le pongono in vn'altra netta. Et queſto fãno alternatamẽte per quindeci giorni cioè vn dì sì, & l'altro nò Et come ſono diuenute ben molle, vi fanno vn'altra bucata: e nel metterle nel vaſo di legno, detto da noi il ſolo, da altri maſtello, ò bigonzo, vi tagliano del ſapone, di mano, in mano, ſecõdo che le põgono dẽtro di ſuolo in ſuolo, e poi il dì ſeguẽte, le ſcuotono di accia in accia, & le diſtendono ſopra le aſſi ben nette al Sole, & la ſera le ritornano nell'iſteſſa liſcia bẽ chiara, & cõ l'iſteſſo ſapone, facẽdo queſt'ordine di giorno in giorno fin che le accie ſiano diuenute à qlla pfettione di bianchezza, che cõuiene a ſimili reſi biãchiſſimi. Nõ ſi debbe però mãcar di laſciar le accie ſopra le tauole (fuor che quãdo ſi ſcuotono cõ le braccia) e di far loro ogni dì la bucata perfetta fin'al fine. Et oltra che ſapete; che ſẽdo i reſi bẽ luſtri, e molto ſottili, ſi vẽdono a i mercãti, che li portano in diuerſi paeſi, i

trenta

trenta, & quaranta soldi di nostri l'oncia (come nel vero ve ne sono alcuni di tāta bellezza, e di tāta sottigliezza, che trappassano le sete, poi che stanno al pari de' capelli di donna sottilissimi) sapete anco che se ne spēde in questa città gran quātità nel fare tanta diuersità di opre a cartelle, che solamente i mercāti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; ilche è grossa vtilità, perche vi lauorano, dentro le fanciulle, come passano sei anni, nō che quelle di maggior'età, le quali guadagnano i tre i quattro, e i cinque soldi de' nostri il giorno, & anco più le ben prattiche. Et però non è marauiglia se questi refi sono in tanta riputatione, che hormai non vi sono se non pochissimi, che facciano lauorare con sete camiscie, & altri pāni sottili di tele, o di rēso: percioche vedono, che le opere fatte di refe, son più durabili, e più vaghe, che quelle di seta, lequale per isperienza fa vedere, che nō pur perde il colore com'è posta in liscia, o bucata, ma ancora in poco tempo và in niente; cosa che non occorre al refe biancheggiato, ancorche sia lisciato, & fatto lustro al paro della seta. E ben vero, ch'io vi ricordo il modo che vi dissi: il secōdo giorno nel trattato de' lini: che se l'osseruarete, farete anco più facilmente biāchi i refi.

VINC. Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine, vi prego che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffarano.

GIO. BAT. A piātare le sue cipolette, si vāga il terreno posto all'aprico, e nō troppo magro, ne troppo grasso, e si piātano al principio di Settēbre lōtane l'vna dall'altra quattro dita, & si raccogliono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera, fin che fioriscono; i quali scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si cōserui. Et lasciate q̄lle cipollette cosi si scoprono dopo S. Martino cō quātità di graspi di vue torchiate, e si cauano al Marzo, dapoi che haurāno produtti i fiori per tre anni, lequali, fatte seccar al Sole, e conseruate in luogo asciutto, si ripiātino in altro terreno ben' ordinato nel tempo, & al modo detto. E questo si fà, perche queste cipolette figliuolano tanto di anno in anno che quando non si cauassero ogni tre anni, nō solo non fruttarebbono, ma si soffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto. *Trattato del piantare il zaffarano.*

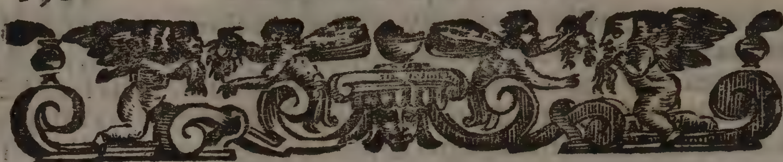
VINC. Quanta vtilità di zaffarano si può cauare a ragion di iugero?

GIO. BAT. Cōsiderando che'l Bresciano val più d'ogn'altro forestiero, sendo in terreno a proposito, è ben coltiuato, nō si douerebbe cauare meno di quindeci, e vinti ducati il iugero. Et questo basta poi c'habbia ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e trattaremo di quāto vi sia grato.

VINC. Et io nō fallarò a venire, per ritrouarui ogn'hora più cortese.

IL FINE DELLA NONA GIORNATA.

LA



LA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.



SMONTATO che fù M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gio. Battista Auogadro, vn de' suoi seruitori lo condusse nella grotticella dou'egli leggeua; laquale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopò le loro salutation solite, si posero a sedere sopra alcune antigaglie di pierra, che vi erano per ornamento. Onde, vedendo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza. & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche fin'hora habbiamo parlato delle più importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di famiglia che si diletti di essa. Et però cominciando dico che fra gl'inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingannato, ma peggior è quell'altro, che mostra vtile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostraruene alcuni, che vsano gli astuti massari verso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ve ne sono pur assai, che fermamente credono che siano a lor beneficio.

VINC. Perche fù sempre cosa buona l'imparare le cose gioueuoli, mi sarà di gran contento se voi mi scoprirete tali inganni.

Dãno del patrone, e non del massaro. GIO. BAT. Quantunque io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario) sogliono seminar nelle buone possessioni sessãta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci solchi l'vna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, ilquale non resta di prometTe-

mettere il medesimo, diuisando però nell'animo suo di far talmente q̃l-la seminata, che se ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & non darli più di quattro quarte di semẽza per iugero, il patrone, pensando di raccoglier le nonanta, & cento some di biada, come gli daua il massaro passato, à pena ne raccoglie sessanta. Onde ꝑ nõ conoscer che quel dãno ꝓuiene da i tãti solchi maestrali fatti di più dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamẽtarsi per hauer veduto, che le biade erano sofficientemente spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccoglier secondo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

VINC. Non è d'hauer compassione à simili huomini, percioche doturebbono aprire gli occhi: ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poueri pupilli.

GIO. BAT. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari che non possono stare appresso de' patroni se non poco tempo? I quali, auuẽga che nõ dicano palesemẽte dopò S. Martino volersi partir l'anno seguente; tuttauia mostrano la loro intẽtione quãdo ordinano le viti al Gẽnaio, ò al Febraio: percioche nõ le cõciano, secõdo il solito; mà scaluãdo gli opij, o altri arbori li tagliano, che alle volte nõ vi restano rami per rompere i nuoui palmiti, che vãno tirati l'anno seguente. Et questo fanno per hauere vn poco più legna, nõ hauẽdo discrettione al tãto dãno, che patisce il pouero vignale. Senza che per contrario, non castrano le viti, nè vi fanno speroni, che vi vorrebbono per produr nuoui maderi per far dell'vua l'anno seguente: anzi che vi lasciano il doppio legname, accioche producono per quell'anno frutto assai, non curandosi se ben l'altro anno vegnente habbiano da produrne poca somma. *Dãni del patrone con vtile del massaro.*

VIN. Tanto più sono ciechi quei patroni quanto che commendando simili massari, per vedere i maderi carichi di vua più del solito: non si aueggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi che siano ridutte al loro stato consueto.

GIO. BAT. Vn'altro danno oprano i sagaci massari verso de' patroni, quãdo sono ꝑ partirsi da loro, che nõ pure nõ colmano il pagliaro secõdo il solito, ma cõsumano tutta quella paglia innãzi, che finiscano di seminare le biade: ponendola abõdantemente sotto a gli animali, e nelle pozze de' letami. Onde se que' patroni cõsiderassero che quel letame fatto in acqua è sempre di poco valore, e che vi conuerrà cõprar dell'altra paglia, o strame ꝑ far letto a quelli de' nuoui massari, nõ cõporterebbono vn tãto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari, & a non porre mai paglia, ò altro strame nelle dette pozze, o fosse. Nõ facendoli mai buon q̃l che dicono, che mescolãdo q̃sto letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nuouo, per esser *Dãno del patrone con vtile del massaro.*

N que-

questa cosa simile all'altre lor sofistarie come auiene quando pongono le lasagne in più piatti, & nō hauēdo formaggio p coprirne solamēte la metà, bēche tritino altrotāto pane, & lo mescolino p supplimēto: vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quātità, & virtù prima del formaggio. Il simil possiamo dire, che non aggiūgēdo essi altro sterco di ql ch'era nel vero letame, che p mescolarui qst'altro fatto in acqua, nō si guadagna, se nō la quātità, ma nō già tāta vtilità, quant'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati vanamēte.

VINC. Quanto più è chiaro questo, che dite, tanto più si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano simili inganni.

Danno grāde del patrone con vtile del massaro.

GIO. BAT. Non è da tacere vn'altro dāno grande, ilquale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son'obligati a condur qlle paglie, ò altri strami cōprati per li patroni a lire cinque più volte, & anco sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedēdo quei massari che costano a loro solamente la cōdutta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicēdo fra se medesimi. Facciamo del letame in quātità che ci beneficia assai, ancorche in tutto non dicono il vero, & ne costa vn niēte a rispetto di quel che costa a i patroni. E tanto più possono di questo quanto che lo pōgono nelle seminate che zappano, & che (per l'ordinario) hān'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni cōsiderassero, che la terza parte del letame che all'hora li tocca (per hauer solamēte di tre some vna) li viene più d'vn ducato, & mezo il carro, io sō certissimo, che nō lodarebbono quei massari di questa astutia; mà diueni rebbono diligenti non lasciando poner sotto a gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rēde sempre assai māco vtile, di quello, che è il costo. Per tāto ciascun patrone dourebbe far curar'almeno due volte le stalle ogni settimana, e specialmente quādo gli animali vi stāno tutto il giorno con la notte: atteso che starebbono più netti, & spenderebbe manco paglia, ò altro strame. Et tāto più si douerebbe osseruare questo buon'ordine, quando che quegli strami non sono necessarij principalmente per ingrassar'i campi, ma sono bene necessarijssimi per li bestiami: si per riposare sopra, come anco pche ci marcirebbono nel loro sterco, ilquale (come ho detto) è quel solo che veramenre ingrassa i campi. Mà seguendo gl'inganni fatti a i patroni, dico che alcuni massari dāneggiano quādo mietono le biade: percioche pattuiscono co i lauoratori che in cambio della lor mercede habbiano vna persona, & due che raccogliano le spiche che cadono in terra, & che a posta fan cadere di modo che guadagnano il doppio, & più ancora. Et bēche qsto sia più dāno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno li pare poco

Danno del patrone, & in parte del massaro.

co costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VIN. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & i cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani & nel vendimiare le vue, danno à sacco à i lauoratori ogni cosa per non pagarli à danari per esser il danno commune col patrone.

GIO. BAT. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son'obligati à carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, & più giorni, con due, ò più carette, e traine, percioche non tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia fin'al Natale (per esser'i più curti dì di tutto l'anno) ma ancora cominciano a lauorar dopò terza, & si partono subito, ch'è passato vespro. Et però i patroni dourebbon'obligarli a questo come han finito di seminar le biade: conciosia che (arando à quel tempo) maturerebbono anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano cosi, rompendoli al Gennaio, ò al Febraio (come fa per l'ordinario) per seminarui i marzuoli.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINC. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena à questi capitoli, che son'vtili all'vna, & l'altra parte, & lasciar quelli che solamente tendono à beneficio loro, & à danno de' massari.

GIO. BAT. Vn'altro ingãno voglioui parimẽte dire, che fanno molti massari a lor patroni quãdo adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe innanzi che vi seminano i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio à quei massari (stando che non spendono la terza parte nel farli zappare) cosi non solo patiscono i detti patroni, per profondarsi in parte la grassa di quei campi, ma restano etiandio danneggiati più ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINC. Questa è ben'vna gherminella da pochissimi conosciuta. Auuenga che farebbono meglio tai massari a spender di più nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono così ne i migli, come ne i frumenti.

GIO. BAT. Medesimamente danneggiano i patroni, & se medesimi quei massari che letamano le viti, accioche vengano talmente morbide che non habbiano cagione di zapparle. Onde per morbidar troppo i loro palmiti producono manco vua, & il vino, non cosi buono, che con difficultà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, ò cinque volte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo fin'al Settembre & poi colmarle all'Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona; ma ancora il vino sarebbe sempre migliore, & si conseruerebbe più facilmente.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINC. Questa cosa non è mai da comportare, si perche si guadagna quel letame che conuien maggiormẽte alle seminate: & si anco perche

si raccoglie più quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

Dãno del patrone, e del massare.

Gio. Bat. Parimente dãneggiano i negligẽti massari i loro patroni, & se medesimi, quando tardano ad ordinar le viti, à seminar i grani, a segar'i prati, a tagliar le biade, a sterpar'i lini, a zappar'i migli, e a far'altre cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli, percioche (come ho anco detto) non si può pensar'il danno, che più volte seguè per tardare da vn tempo all'altro, da vn sol giorno all'altro.

Vinc. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltiuatione.

Che mai i patroni non credino a i massari, se non sarà più che da bene.

Gio. Bat. Vn sol ricordo importantissimo dico ancora, che mai i patroni non si fidino de' lor massari (& massimamente quando propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render vtilità a loro. Et però tanto più andranno ben le cose de' patroni, quanto ch'essi con diligentia intenderanno, e vederanno i casi loro.

Vin. Si come questo ricordo è anco molto necessario, così saranno auuenturati coloro che lo metteranno alla prattica.

Che nõ si faccia spesa, se l'vtilità nõ è maggiore, & che alle volte lo spender poco, vale più che lo spẽder assai.

Gio. Bat. Dapoi che habbiamo detto a bastanza de' massari, è bene che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudẽte a non far mai cosa alcuna, se prima nõ vede esser più l'vtilità, che la spesa, e s'ingegni à far di quelle cose, che con lo spẽder poco giouino più, che con lo spender assai. Come per essempio m'è occorso al presente nel far otto vetriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducẽto occhi comuni l'vna, che costarono vintiquattro sol di il cẽto; feci poi l'altre cinque della medesima forma cõ gli occhi più grandi, che costorno vintiotto, i quali supplirono con cento, e vintiotto l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera che cõ cinque soldi che spẽdei di più, guadagnai per vetriata settantadui occhi, che mi sarebbono costati (cõ la fattura, e piombo) settanta dui carantani, che fanno cinquantaquattro soldi. Cosa in vero molto notanda per lo più vtile, per la più bellezza, e per la più luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

Vin. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco, & di maggior vtilità?

Gio. Bat. Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta vn paio di buoi, & vn huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui homini, come per l'ordinario si fà.

Poi vi dissi dell'vtilità grande che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi, che si raccoglierebbono più migli, di quel che si fà, quã-

do si zappassero subito, che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin che son diuenuti alti, per bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accõpagnato con la poluere raccolta per le strade nel gran caldo, ilquale costa manco del puro, & fa produr'a i prati assai più herba. Senza che dando solamente quella, come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che non fa il letame puro, il quale è di maggior pretio, & fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir'ancora de gli altri essempi circa ciò (perche nõ miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior vtile che sia possibile) ma per hauerne detti a bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser intento sempre a conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono, ma anco non può esser'eccellente s'egli non mira di continuo con quai modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VINC. Veramente, se fussero osseruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai più il mondo, di quel che vie n fatto.

Trattato della cura de' buoi, & della stalla.

GIO. BAT. Hora si come dissi del cõprare, & trattare i buoi, & caualli, ricordo parimẽte che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue ò cauallo più tosto di più, che di mãco, accioche egli possa restaurar q̃gli altri, che alle volte vi si ammalano, ò si stãcano; non mancãdo etiandio a cãbiarli innanzi che s'inuecchino, o che vengano di poco valore.

Poi sia diligente nel veder se vn bue è a proposito per tirar cõ l'altro; percioche essendone vno, o più picciolo, ò più debole, ò più pigro dell'altro non pur'il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, o gittarsi a terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tallhor vn bue percote l'altro, & massimamente quãdo mãgiano insieme, & conoscẽdo questo, che gli proueda subito, accioche nõ patisca talmẽte, che in pochi giorni vẽga al fine.

Appresso lodo, che vegga se'l giogo, o ruote, ò timone, o altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto più tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo. Non mancando parimente a veder se qualche vn pate nell'andar fra le pietre, per hauer i piedi molli, che lo faccia ferrar'innanzi che l'adoperi: perche altramente si potrebbe inzoppare, ò stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, che'l detto Agricoltore faccia portar'a i buoi (mentre che lauorano) le coperte di tela; percioche sempre vi gioueranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi: ma anco ne i caldi, & fastidiose mosche, per lequali li faccia portar non meno i cordarelli

e gli occhi come si costumano, & il cauagnuolo legato al muso, quando lauorano doue sia herba, o altra cosa verde, & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importãte voglio dir'ancora, ch'egli stia, ò faccia stare il bifolco, ouer'il bouaro la notte sẽpre appresso a gli animali, accioche non siano rubbati, o che slegandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come più volte occorre. Tenẽdo non meno chiauata la stalla, & bene scõpata; non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno, o d'altro strame, accioche non vi si attacchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbrusciare gran quantità di strami, di casamenti, di robbe, di armenti con le persone insieme.

VIN. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio che non occorrano più assai in quelle stalle, che sono talmente basse de' solari che si toccano con la testa.

De' caualli. GIO. BAT. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi, è bene che parliamo anco de' caualli, & caualle. Et però dico, che nel cõprarli si piglino giouani, & bẽ qualificati di statura per l'Agricoltura nell'erpicare, & carrettare, per esser più agili, & più vtili in simili cose, che sono i buoi, & oltra che sono più commodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn luogo all'altro, & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tẽpo senza sospetto che si gõfino, come facilmẽte fãno i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E bẽ vero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, ꝑ lasciarli raffreddare senza farli passeggiare, o metterli de' panni adosso; perche altramente diuengono bolsi. Oltra che bisogna vederli spesse uolte se sono mal ferrati, & prouederli subito: percioche mancando di questo, s'inzopparebbono nel faticarli, & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le selle, o bastine, ouer collane gli noiano.

VI. Perche il primo giorno voi mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono hauere, vi prego, che hora le narriate.

Come vogliono essere li buoi. GIO. BAT. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche nõ mangiano più di quel che fann'i tristi. Et potrete creder che siano per voi quando sono di conueniente età, grossi d'ossi ben piantati, con le giogaglie pendenti fin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, le gambe sode, le vnghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, & che sono di pelo rosso, o fosco, ilquale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa; & pastosa. Auuertendo che non

siano

ſiano morbidi di coppa, perche ſempre l'hanno ammalata, & maſſimamente quando nel faticarſi li pioue adoſſo.

VINC. Deſidero ancora, che mi diciate la ſorte de cani, che io debba tenere per la cuſtodia del cortile, & ſpecialmente per lo tempo della notte.

GIO. BAT. Vi eſſorto che teniate vn cane, ò dui maſtini, iquali ſiano grandi, peloſi, groſſi di teſta, di gãbe, di ſchena, & di tutta la vita, e che ſiano ancora animoſi, feroci, & terribili di voce, e più toſto neri, o ſcuri, che di pelo bianco, ò berettino. Percioche, ſi come i pecorari, & i bergamini li tengono ſempre bianchi, accioche ſiano conoſciuti da' patroni, quando di notte combattono co i lupi, perche ſe fuſſero di pelo ſcuro, eſſendo ſoccorſi da loro, facilmente ſarebbono feriti in fallo con le baleſtre, ò archi, ò cõ l'altre arme, che adoperano ꝑ ammazzar ſimil fiere: coſi per cõtrario vogliono eſſer ſcuri ne i cortili, accioche entrãdoui i ladri, o nemici, per non poterli bẽ vedere, habbiano paura d'eſſer morſicati. Ma lodo che ſi tẽgano di giorno incatenati cõ slegarli quãdo ſi fà notte: sì perche non morſicano le genti, che di giorno entrano nel cortile come anco che (ſtando alla catena) diuengono ogn'hora più feroci. *Del tenere i cani.*

VINC. Con quali coſe ſi poſſono mantener queſti cani grandi ſenza darli pan buono per eſſer più toſto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

GIO. BAT. Si vi può dar del panello di linoſo meſcolato col brodo di cucina, ò di quell'altro cauato dal late, detto da altri fiero: ma meglio è vna libra di panello di ſeuo, o poco più per cane al giorno, ilquale (ancorche ſia del migliore) coſta poco più del detto di linoſa. Vero è, che non eſſendo careſtia, vi ſi può dar del pane di ſemola meſcolato con qualche poco di farina groſſa, detta da noi farinello.

VINC. Io mi marauiglio che i cani coſì grandi de' malgheſi, & pecorari ſtiano tanto graſſi, non paſcendoſi d'altro, che di quel brodo vltimo di latte, come hauemo detto.

GIO. BAT. Si come ho detto de' cani, che ſono coſì neceſſarij a gli Agricoltori coſi ci reſta che parliamo de' gatti, che ſono tanto vtili per li ſorci che abondano ne i fieni, & altri ſtrami, & maſſimamente al tempo del verno ne i fenili, & caſamenti proſſimi, o che ſono nelle poſſeſſioni. Percioche, non hauendone ſono roſi i grani, i drappi, tele, graſſine, & altre coſe neceſſarie all'Agricoltura, e biſogna mentre che ſi mangia, o ſi dorme, ſtar ſempre co i baſtoni in mano. *De' gatti.*

VIN. Dapoi che ſon chiaro de gl'animali, per conto dell'Agricoltura, aſpetto che mi diciate anco le ſorti de gli ſtromẽti, che vi vogliono.

GIO. BAT. Primamente vi biſogna vn carro, & più ſecondo la poſſeſ-

Trattato de gli stromenti necessarij all'Agricoltura.

sione, iquali sijno di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vãno più facilméte, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grãdi capellati, & si conseruano più lungo tempo forti, & vnite, senza faruì altra spesa. Lequali siano alte di nanzi non meno di oncie vintiuna, ò vintidue: & quelle di dietro vintisei: percioche il carro và con più facilità, che se sono d'una medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne: perche se fussero altrimenti, nel montare, & nel discendere, sarebbono di maggior fatica, & discommodo à gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lũgo, & corto secondo il bisogno delle robbe che pongono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe con li scalini solaméte, per meglio condur'i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili: hauendone ancor'vn'altro paio più corte coperte d'assi accioche siano potéti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto peso: Et che tutte habbiano la catena dinãzi per legarle; accioche non carichino le ronghe doue si appoggiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate di ferro, & che quelle di dietro siano più alte dell'altre, non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino più facilmente: Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar'i buoi, per nõ esser così agili à carreggiar di lontano, come sono per arar'i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte a carrettar la terra per conciar'i campi, & che ogn'vno sia più tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & bẽ cerchiate: perche si fa maggior'opra, che non si fa co i buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & con le sue catene, che van'attaccate à i buoi; percioche si conduce in un giorno più terra mossa, che nõ si fà con tre, ò quattro carrette, & specialmente quando non và più di otto, ò dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, ò quatro carriole da mano, per condur quelle cose che non si possono co i carri, ò carrette così commodamente, le quali siano ben fatte, & ben cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli à cõseruare questi carri, carrette, carriole, & traine dal uento, dal Sole, & dalle pioggie; percioche mancando à questo, durarebbono poco tempo.

VINC. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, così ui prego che mi diciate anco, come voglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

GIO.

Gio. Bat. L'aratro vuol esser talmente ben fatto, che nell'arare il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dẽtro con ragione, & che siano lunghe non menò di trenta oncie l'vna, & l'aratro vintidue, ò più tosto vintitre, fin vintiquattro; Cioè quella parte chiamata dentale, che và sopra terra, & che si ficca nel vomero; facendo l'asse più lunga di quello, almeno vn'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et à questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; & massimamente se'l vomero è lũgo oncie vndici, fin dodici oltra l'orecchie, & largo appresso di quelle non più di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vomero largo; si perche quanto più è largo, tanto più carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo; come ancora perche essendo l'aratro corto, è forza che l'asse sia anco corta, laquale assai più carica i buoi, ꝑ andar maggiormente à trauerso, che non fa quando è lunga al modo detto. Si che se l'aratro è fornito, come ho diuisato, facilmente entra nella terra, & fonda, & taglia quanto vuol il bifolco; & non vi bisogna i dui, & tre paia di buoi, come vsa la maggior parte de'contadini con gran danno loro.

Vin. Adunque, se questo è vero, s'ingannano ancor'infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuano meglio, che se ne mettessero solamente dui?

Gio. Bat. Non è dubbio, che si come non si debbe arare se non con vn paio di buoi à proposito; percioche volendo il bifolco affondar l'aratro (come debbe far) è anco sforzato à pigliar di volta in uolta tãta poca terra, che quegli animali nõ siano caricati più delle lor forze: cosi pigliãdone troppo, non pur si fà superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo; Parlando però solo di quei tai terreni, che sono à proposito di poter far questo; & non d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, ò crolli, ò troppo ghiarosi vi vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamẽte sette, & otto pertiche di terra al giorno: dico che volendo pur ararne tanta somma, è meglio ch'ogni paio di buoi, & huomo habbiano un'altro, perche arando tre, ò quattro pertiche per aratro, supplliscono à tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

Vinc. Lasciandoui quel che potrei dire à corroboratione di questa marauiglia conosciuta se non da pochissimi: uorrei saper ancora la cagion che moue alcuni nostri Agricoltori ad usar'i pertegati, & non gli aratri al modo nostro.

Gio.Bat. Certo è, che l'aratro è migliore strumento, che'l pertegato, & ogni altro modello simile. Nè bisogna dire, che'l ptegato sia buono per arare, perche sia simile all'aratro di manizze, di dentale, di asse, & di vomero; anzi per esser dissimile in commodità, in vtilità, & in potētia, è inferiore assai, che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che non può fare il pertegato, ilqual bisogna esser gouernato p forza di braccia; oltra che l'aratro è più vtile & più potente per portare più lungo numero, e per ficcarlo, & affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l pertegato, & il rouersare sono di minor fatica à i buoi, perche portano minor vomeri, & non mai ruotolle, che li carchino di più peso. Iquali son' vsati solamente da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, ò deboli & terreni leggieri, ò ladini. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timoncello per attaccarlo al congolo del giogo, bisogna che la sua burra sia longa nō men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser cinque, ò poco più; atteso che supplisce il timoncello, che và attaccato al sesetto delle ruotelle, & al detto congolo. Lequali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel ferrarle attorno, con fornirle di catena, che leghi la burra col sesetto, doue sono poste dentro.

Vinc. Lodate voi l'arare co i rouersori, che ordinariamente vsano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

Gio.Bat. Non è dubbio alcuno, che si ara con più facilità col rouersore, che cō altro strumēto simile, cōciosia che non ha ruotelle, & porta picciol vomero: ma è di maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamēte cō le mani. Vero è, che voi farete ben a tenerne vno come faccio ancor'io, peroche aprirete, & cauarete i filì delle viti alla primauera, & anco le colmarete all'autūno sēza offēderle, come fà l'aratro quādo nō ha la coruana, che copra il capo dell'assellctto delle sue ro telle: oltra che rōperete la prima volta quei terreni, che sono molto du ri; atteso che si ficca dētro cō facilità per lo bifolco, che gouerna quella sua manizza con tal destrezza che frange, & spezza ogni aspro terreno.

Vin. Considerando quanto sia di gran contento il sapere le diuerse vsanze intorno à questa professione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenioso andasse almeno per tutta Italia à veder quelle, che sono migliori delle nostre, per introdurle poi in questo sì famoso paese.

Gio.Bat. Non solamente mi piacerebbe questo, ma vorrei ancora che ciascuno Agricoltore s'ingegnasse à trouare delle inuentioni vtili, come lodarei che se ne osseruasse vna: facendo i vomeri del più fino acciale, che sia, percioche sarebbe d'altra vtilità che non sarebbe quel poco più di costo: Et questo veggo nel mio lauorerio per volerui almeno

dui

dui vomeri all'anno d'acciale non buono, che mi costano accomodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta, perche li vuole ogni volta vn soldo. Et per tanto ho deliberato di farli far d'acciale più fino che possi trouare: percioche son certo che mi dureranno il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli più di dieci soldi. Senza che non faticaranno tanto i buoi, per attaccaruisi la terra, come fa a gli altri tristi per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

Vinc. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di questa sì vtile inuentione, aspetto che mi parliate, anco de gli erpici come vi ho richiesto.

Gio. Bat. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio, Nō māco gioua il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricoltore douerebbe hauer dui erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti: & che vno fusse grande, & greue, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tirare ogni terreno, per tanto quanto giungono sotto, & massimamēte quando è attaccato a due caualle, ò caualli gagliardi, con l'hauer sopra de' legnami greui, ò che'l bifolco, ò altro huomo vi stà sopra nell'andar sù, & giù, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol esser più leggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare innanzi al seminare i grani, & dopò ancora, per esser più commodo del grande nell'erpicare sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) fin che siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli a mucchio, come farebbe il grande. *Come deono essere gli erpici. Prouerbio*

Vinc. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici.

Gio. Bat. Si fanno lunghi quattro braccia, fin quattro, & mezo i tre legni quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, ò vndeci denti di ferro per legno, lontani l'vn dall'altro per drittura, quattro oncie, & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, i denti buttano in terra solamente vn'oncia, & meza per riga, secondo che và l'erpice: & a questo modo egli erpica benissimo.

Poi si deue hauere ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, & grossi com'è vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio; accioche si possa spiantare la semenza del lino, & calcare benissimo quella del miglio. Laquale, come non s'adopra, sia attaccata in luogo alto, per seruirsene anco de gli altri anni. *Che si debbe hauere vna erpichetta senza denti.*

Vinc. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) ò alla vsanza della maggior parte?

Gio.

Gio. Bat. Lodo il feminare il trifoglio ne i terreni fenza folchi, & maffime quando fono moffi fette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccalio.

Vin. Chiaritemi vi prègo, come fi può far queſto?

Quel che feruano queidaRouato nel fare i prati.

Gio. Bat. Effendo (per effempio) vignato quel terreno, cominciano a fare il colmo in mezo della piana cō l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che fono giūti a i detti fili, fenza farui folchi maeſtrali; onde quella piana reſta come fe foffe vna fola colla, & erpicano dapoi sù, et giù, et per trauerfo tāte volte, quāte vēgono trito beniffimo quel terreno. Poi paffati quindici, ò vinti giorni, l'arāno doppiamēte; facendo il primo folco appreffo al filo delle viti nell'andare in fufo il volgono adoffo il terreno, come farebbe verfo Oriente, poi venēdo in giufo cō l'aratro fra il detto folco, & filo lo ritolgono verfo Occidenre; Et fatto queſto, prēdono dell'altro terreno feguēte al medefimo folco fatto, e ribattuto (andando pure in fufo con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verfo il detto aratro, & come fono in capo (ritornando in giufo) lo riuolgono medefimamēte verfo Occidēte. Et a queſto modo arano di mano in mano, volgēdo, e riuolgendo ogni aratura, fino c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et l'iſteſſo fanno nell'arare a trauerfo la terza uolta, et anco la quarta sù, & giù quādo feminano il frumento, ò fegala. Erpicando etiādio sù, & giù, & a trauerfo beniffimo fempre c'hanno arato, & feminato. Seminādoui poi alla Primauera il trifoglio, il qual nafce facilmente, & viene belliffimo.

Vin. Non folamente non è marauiglia fe in quei piani mai non fallano i frumenti, ò fegale, & meno i trifogli: ma ancora fe queſto modo di arare, & di erpicare trapaffa quello della vanga.

Che fi tengano dui ritoli per far fuor le biade, & ch'è meglio il carriolo.

Gio. Bat. Seguēdo pure i ricordi vtili dico che ciafcun'Agricoltore habbia dui ritoli grādi, e di legno greue, accioche poffa far bene fuor le biade con un caual per ritolo; ma meglio è il carriolo con quattro ritoli con dui caualli, per andar più veloci, e tirar fuori più facilmente i grani

Che fi habbia vna benaccia per le vue, & vini.

Ancora dico che l'habbia una benaccia, e più, fecondo l'vue che raccoglie, laquale fia grāde, e d'affi à propofito, per condur l'vue a cafa, & a i torcoli: hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per cauare, e tramutare i vini, & feruirfene frà l'anno in altre cofe.

Che i tinazi quadri fono migliori de gli altri.

Appreffo ch'egli habbia delle tine, ò tinacci grādi: e più toſto di più, che di manco, le quali fiano forti di legname, & cerchiate più toſto di ferro, che di legno. Sapendo anco che quanto più fomma d'vua, & vino bollono infieme, tanto più fi purifica, & diuien più potente. Ma meglio fono i tinacci quadri, sì perche tengono più quantità d'vua & manco luogo de gli altri: & sì anco, perche quando fi vogliono adoperare

non

non gli occorre cerchi di ferro, ò di legno ma solamente dar sopra i cagni che stanno ne i trauersi: per li quali stringono benissimo.

Vin. Dapoi che voi lodate questi quadri, che costano assai, & che vi vuol grand'arte à farli bene, non sarebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina, poiche costarebbono manco, & non accaderebbe farui altro che nettarli bene al tempo della vendemia?

Gio.Bat. Sarebbono buoni questi quando i vini nõ vi venissero più deboli, e di minor colore, che non fan in quei di legno. Et questo è cosa credibile: percioche i vini non bollono così ne i vasi di terra (per esser freddi) come fanno in quei di legno, che sono per natura caldi. E ben vero, che chi li fodrasse benissimo d'assi di dẽtro, bollirebbono poi con facilità, oltra che sarebbono molto commodi, perche se ne potrebbono far più numero insieme co i tauolati d vn quadrello tra l'vn' e latro.

Che i tinacci di quadrelli non son buoni.

Dico ancora che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grãdi mezane, & picciole, lequali siano buone, e ben cerchiate; vedendo ogni sera quelle che han dentro vino, se gocciano, ò se patiscono per altra cosa. Mà non raccogliendo grã quantità di vini, è ben' hauer le botte solamente d'vn carro, perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può tener più sorti di vino, non si patisse ne anche tanto quando si guastano, quanto si fa in quelle di quattro, ò di più carri.

Che si habbino più sorti di botte, & d'altri vasi.

Similmẽte ch'egli sia non pur copioso di gerle, sogli, barili, bottaci, fiaschi, & fiaschette per seruirsene d'ogni tẽpo; ma ancora che l'habbia vna statera grãde per pesar i fieni, & altre cose grosse, hauendone anco vna mezana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste: Hauendo non meno vna mazza per tagliare commodamenre i detti fieni.

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn copo più tosto di ferro, che di legno per misurar i grani, & altre cose: Hauendo non meno vn cauezzo tondo di braccia sei ilquale sia imbroccato, & con le vere d'ottone, ò di ferro à i capi, per misurar terreni, fabriche, & altre cose.

Che si tengono più statere, quarti, coppi, cauezzi, & altre cose per l'Agricoltura, e per le fabriche.

Vinc. Stanno certamente ben in casa d'ogni Agricoltore tali stromenti, per non andar à cercarli da i vicini quando bisognano.

Gio.Bat. Non manco è necessario, ch'egli habbia vn palo di ferro grande per far buche alle piãte di salice, di albera, & a i legnami, che si pongono à le viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, o quattro mazze d'oppio ben cerchiate di ferro, e quattro, o sei conij poi di ferro lunghi vn palmo, & mezo per fender i legni da brucciare. Hauẽdo ancora buone securi, forti securotti per tagliar, e fender detti legni, & per tagliarli dal piede, & per troncar, e quadrar ogni sorte d'arbori. Oltra che stà bene ch'egli habbia delle falci per segare, messore per mietere, podetti per scaluare, & ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non

meno

meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rasechine per incalmare, e tanagliuole per conciare viti nouelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimēte ch'egli stia nō tanto fornito, di rasiche, di pione, e pionini; ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara p quadrare, di ascia per vgualare di zappa secure per cauare, & più triuelle, triuellini, martelli, tanaglie, sesti, cacciole piombini per marāgonare. Essēdo poi non pur copioso, di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, e forche d'ogni sorte, ma che l'habbia ancora vn luogo accommodato per tenerui separatamente tali stromenti, ilquale sia sempre chiauato, & ritornatoui ogni stromento, com'è adoperato al suo luogo.

VINC. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all'Agricoltura, & alle fabriche; non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono cosi facilmente rubbati, & si possono ancorhauere senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

Ch'è bene à tener delle vacche.

GIO. BAT. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcun'altro di cōmodità, & d'vtilità; Et però io lodo a tener quel più, & meno di vacche, che si può. Percioche e oltra le vitelle, e vitelli che si possono amazzare, vēdere, & alleuar cōmodamēte, si caua anco copia di buoni formagi, butiri, fioriti, & caui di latte, giūcate, e ricotte: Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li lauoratori pertinēti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sono alleuate nel piano, percioche, tenendone di forestiere bisognarebbe mandarle in monte al tempo del gran caldo: cosa che sarebbe di trauaglio al patrone per non poterle veder di continuo, senza che perderebbe anco le loro grasse.

Che si debbe hauere de' porci, & come si possono pascere.

Anchora si debbe tenere de' porci per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de lauoratori, tenendoli però serrati in luogo cōmodo per lo verno, & per l'estate, ilquale sia solato d'assi di larice sopra i traui di rouere, ò più tosto di castagna, lequali non si tocchino appresso vn dito, & non vi sia il terreno appresso vn braccio; accioche il piscio loro possa penetrare, & star maggiormēte alcuni. Essendoui poi vn'albio talmente accommodato che vi possa metter il lor māgiare senza aprir'altramēte l'vscio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le ghiāde di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte cō la semola, & senza: la melica macinata, ò colta, & il farinaccio de' pellizzari, ma nō già quello de' molinari; percioche fa la carne spongosa, che abonda di spuma nel cuocerla: Ma sappiate, che non ogni porco è buono d'ingrassare: atteso che secōdo la buona, & cattiua natura vēgono anco più, & meno grandi, &

grassi. Et però quando nō sà da chi siano nati, si pigliano lūghi di schiena, di muso, di orecchie, & che māgino assai. Et chi può hauere il porco maschio, lasci la femina: percioche la carne sua sminnisce più nel cuocerla per non esser così soda, come quella del maschio; Auuertendo sempre ad ammazzarli in Luna nuoua, più tosto che nella vecchia.

VIN. Fra le cose, c'hauete dette di questi animali, mi piace che si tengano serrati, percioche mancādo di queste, nō solamēte nell'andare tuttahora quà, e là (com'è la natura loro) fāno disperar quei della famiglia; ma spesse volte ancor'i vicini, doue occorre poi de' rumori, e tal'hor de' fatti cattiui. E se pur si vogliono mandare a pascer nel tēpo che nō s'ingrassano, li mādino sotto la custodia de' porcari soliti, ò d'altra guardia.

GIO. BAT. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, le quali nō passino quindici sotto ad vn gallo, percioche è meglio hauerne poche, e buone, & pascerle bene, che hauerne assai di tali, & quali, e questo è occorso alla mia cōsorte quādo ne teneua vinticinque e trēta, nō curandosi di altro, che fossero solamēte di belle piume, bēche facessero pochi oui; Onde vedēdo io questo dāno; ne trouai qndeci di bella piuma nera, e tutte capellute col gallo simile, e molto bello, lequali ci fanno più oui in vna settimana, che nō faceuano quell'altre in vn mese. *Quali galline si deono tenere, & à che modo.*

VINC. Per qual cagione le hauete nere, e non d'altro colore?

GIO. BAT. Si come le galline bianche furono sempre biasmate da gl'intendenti, per esser deboli da alleuare, da conseruare, e perche fanno pochi oui, così per contrario le nere sono lodate, per esser più forti di natura, più saporite, più sane, perche fanno maggior quantità di oui, & migliori de gli altri. Et questo si vede per isperienza, che gli Eccellenti Medici lodano a gli amalati, che più tosto mangino delle polastre nere, che d'altra sorte, lasciando sempre i maschi, perche sono māco sani di tutte le polastre, dicendo similmente de gli oui. Aggiungendo che quelli delle polastre sono più sani, più delicati, più pieni, e più copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline, e specialmente quando più queste sono vecchie. Et però ciascuno dourebbe rinouarle ogni dui anni, ò almeno ogni tre; percioche non solamēte haurebbono maggior copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni, le galline, quanto più s'inuecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le vecchie, lequali, alle volte sono di tanti anni, che vi bisogna vna cauallata di legna a farle cuocere.

VINC. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno?

GIO. BAT. Io le dò più sorti d'herbe, delle cōciature di biade, de' migli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande peste, & del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Lu-

glio

glio, ò d'Agosto, per farle abondar d'oui le dò parimente della semola cotta nel brodo della cucina, del riso con la gusca, del miglio, & maggiormente del panico, & della vena. Mà per ingrassar quelle, & i capponi per mangiarle poi, non vi è cosa pari al panello di seuo.

VIN. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

Come debbe esser posto il pollaro. GIO. BAT. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone: percioche i polli sono fastidiosi, & sporcano, e molestano di continuo la famiglia: e però stà bene che sia lõtano dal casamento, & posto à Mezo dì con vn portico dinãzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi penetrare per le finestre, & starui sotto le galline cõ gli altri polli à beccare, & riposare. Ilqual luogo sia più tosto grãde, che picciolo, & c'habbia sopra vn solaro buono, ouer vn volto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte, e ben mattonato il pauimẽto, accioche nè serpe, nè sorzi, ò altri animali possino noiare i polli. Non mancando *Altri ricordi per i pollari.* a loro del beccare, del beuere, e del tenerli netti, & accommodati del dormire, e del far ne i muri i suoi nidi, per fare gli oui: mutãdoui la paglia almen'ogni due mesi, & hauẽdoui poi vna quãtità d'arbuscelli spessi non molto distãti dal pollaro, accioche vi stiano all'ombra al tẽpo del caldo, & si possano cõseruare da gli vccelli di rapina: I quali arbori siano di più sorti per modo di viuaio, come sono opij, morari, pomi, peri, & altri frutti ꝑ piãtarli di tempo in tempo, secondo che son buoni, medesimamente rimetterli ogni anno. Et come sono nati i policini siano messi più tosto dietro ad vn cappone, che alla gallina, ꝑcioche sono meglio alleuati, e difesi da ogni vccello, e q̃lla fà anco più ꝑsto de gli oui.

VINC. Come si fà per introdurre tal'vcello, a questo vfficio?

A far gouernare i pollicini da vn cappone. GIO. BAT. Si piglia prima vn capone sano, e potẽte, & pelatolo tutto sotto al corpo si ortica benissimo con ortiche forti, e dapoi s'inebria cõ suppe di pane in vino, & così ebbro si pone in vn soglio, ò altro vaso coperto d'assi accioche non fugga. Et fatto questo per tre dì continui si pone sotto ad vn cassolo di vimini cõ vn policino c'habbia almeno vinti giorni: onde (per l'amore che li piglia) vi si dà il giorno segoente, quei pollicini che si vole. Ilquale, come è posto in libertà, si vede cose grandi che fà nel pascerli, nell'alleuarli, & nel custodirli. Perilche non solo s'impazzisce di loro, quanto fà ogni altro vccello de' figliuoli, mà ancora nõ gli abbãdona mai nè dì, nè notte, fin che le pollastre fãno de gli oui, & i polli sõ diuenuti capponi. Mà per hauer de polli per tẽpo, si piglia vna gallina Indiana passato Natale, laquale (essẽdo sana) si pone in luogo alquanto caldo con vinti, ò 25. oui sotto di galline nostrane. Da i quali (essendo così buoni, & ella ben trattata) in diciotto, ò vinti giorni, escono tutti i pollicini, quali si pongono con lei sotto vn cassolo per

lo per giorni sei, ò poco più; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, fin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il gallo, dico, che si pigli non molto grāde, nè molto picciolo: percioche non sono cosi cōmodi per le galline, come sono gli altri. Ilquale sia di piuma nera, o rossa, & con la cresta vermiglia, & ben crespa a guisa d'vna corona, & non mai piana, p esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse, e biāche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vnghie forte, le ali grande, & la coda tant'alta, che le pēne si riuolghino fin'al capo: sia anco, sopra tutto, innamorato delle galline, & audace p affrontar qual si voglia animale che le volesse offendere. Et veramente questo animale nō pur è necessario per le galline, ma ancora perche col cātare a certe hore di notte, sueglia i Religiosi ad orare, i letterati a studiare, li artefici a lauorare, i viādāti a caminare, i mercāti a caualcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli a spatolare, e gli Agricoltori a preparare gl'armēti per arare, per seminare, per adacquare, & per far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice, Che'l gallo è l'horologio de i cōtadini: Come anco lo prezzano gli Alemāni, iquali lo portano in pugno; & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Come si possono hauere de' pollicini per tempo

Le qualità che debbe hauere il gallo con più doti sue.

Qual'è poi quella creatura, che faccia fuggire il ferocissimo Leone signor di tutti gli animali quadrupedi, com'egli fa sempre? Percioche questo singular'vccello hà nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che tātosto che si rappresentano alla vista di questo fortissimo animale, vi feriscono talmēte le pupille de gli occhi, che li dāno grandissimo dolore; Senza ch'egli è singolare nell'atto generatiuo, stādo che nō v'è altro vccello, che satisfaccia a tante femine, com'egli fa: nè che cosi animosamente le difenda da i nemici loro, & manco che sia cosi amoreuole nel participar con loro ogni cibo ch'egli troua. Et oltra ch'egli è singolare nelle cose dette, è anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni come caualiere, & la corona come Rè.

Vinc. Veramente si può dire, che si come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, cosi questo rarissimo vccello è degno di maggior lode di tutti i pennati.

Gio. Bat. Douendoui parlar'ancora circa il tener delle galline, & galli indiani: dico che ci vol vn giardino, ò prato appresso alla casa: percioche oltra, che si possono alleuare, & tener cō poca spesa, si conseruano anco più facilmēte d'ogni infirmità: cōciosia che'l proprio loro è di pascersi di herbe, di animali, & di aere; Ma vi bisogna vn gallo audace,

Trattato dei galli, e galline de India.

& gagliardo: ilquale passato l'anno, sarà perfetto per quattro, ò cinque galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i polli, siano tenuti p vn mese in luogo non freddo, e nõ lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, ò che faccia caldo; nõ mancando à pascerli di diuerse herbe dell'horto cotte, di pane, e di ricotta. Et ben che costino assai nel l'alleuarli, nõdimeno perche sono delicati da mãgiare, stà bene a tenerne, e massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gl'amici, quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giungeuano a trenta, & trẽtacinque libre l'vno: onde le femine sono à pena la metà, lequali couano i loro oui d'ogni tẽpo, & ogn'vna sedeci fin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente (da che vengon tosto grossi) però si pongano a gli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VIN. Mai non ho voluto tener di questi vccelli; parte perche muoiono facilmente, mẽtre sono piccioli: & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro testa. Et oltra che stroppiano, & amazzano molte fiate i galli nostrani: i pollicini loro spẽdono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

GIO. BAT. Ancora io lodo a tenere de' pauoni colorati soliti, ouero de i bianchi: percioche non pur sono bellissimi da vedere, e molto buoni da mãgiare; ma si alleuano anco più facilmente de gl'Indiani. Sẽza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimẽte guardia de i cortili, perche quãdo veggono gente, che nõ conoscono nell'entrare, auuisano quei di casa col gridar loro. E vero che hãno tre difetti dãnosi a i patroni. L'vno, che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, ouer i prati. L'altro che per dimorar volẽtieri ne i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo, perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone, quando couano, accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora sian posti in luoghi talmente serrati, che non siano molestate. Ma meglio sarebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane, percioche gli couarebbono sicuramente, & le pauone attenderebbono a farne de gli altri in quantità. I quali siano posti in couo più freschi che si può, & in Luna noua: percioche escono gli vccelli, & più quantità di maschi. Non mancando di dar alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffrediscano gli oui.

VINC. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri più tempo di ogn'altra, tuttauia, ho inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori mailnconici.*

GIO. BAT. Parimente stà bene l'hauer due, ò tre oche, & vn maschio

(che

(che così conuiene) lequali siano più tosto bianche che berettine, per esser la loro carne migliore, & la pēna più bella da vedere. Et questi vccelli, tanto più s'alleuano facilmente, & vengono belli, quanto che son accommodatti d'acqua corrente. Per tanto lodo metter'à couare al tempo loro de gli oui assai, e più tosto sotto le galline nostrane, che alle oche, percioche ne faranno maggior quantità, Nō ponendole più di sei, ò sette per gallina (per esser grossi) & alle oche non più di quindici. Ma perche vi sono delle oche, che più tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & bere talmente appresso, che senza leuarsi, possono satisfarsi del lor bisogno. Poi come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tenere tagliate minutamente con la farina, laquale sia più tosto di miglio, che di frumento, dandoli dapoi delle lattuche, o maicole, o altre herbe simili.

VIN. Fuori che le oche sporcano, doue habitano, & dāneggiano l'herbe col beccare, & cō lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quando han più tempo, essendo grasse, oltra che sono vtili per la penna & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie: lequali, combattendo valorosamente, ributtando i nemici, ch'all'hora entrauano.

GIO. BAT. Appress'io lodo à tener delle anitre; lequali (fuori che sono più picciole dell'oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque, & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose. Nō lasciandole andar nelle peschiere, atteso che māgiano i pesci mezanetti, & nō essendoui tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua più tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde essendoui commodità di queste cose, & di cortile grande, stà ben'a tenerle in copia; percioche, non tanto si alleuano facilmente, & sono buone da māgiare: ma ancora sono vtili per la loro penna (la quale è migliore, & più minuta, & più sana per dormirui sopra, che non è quella delle oche) & perche fanno de gli oui assai: i quali, benche non siano così perfetti per gli ammalati, nè così delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi. Oltra che si possono così metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenendole però all'hora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando così sopra gli oui, non sarebbono più buoni.

Dello alleuare, et tenere delle anitre.

Similmente lodo a tener delle anitre Indiane, si perche sono più grosse di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri; senza che i maschi non sono

Dello alleuare le anitre Indiane.

cosi buono il primo anno, come sono i nostrani p cōto del generare, & perche sono meno lussuriosi. Et però vi vole grā diligētia nell'alleuarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i vasi doue si tengono: aggiungendoli dapoi della semola, & lasciãdo li andar'all'acqua di fossa, & corrente; accioche possano pascersi d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

Della terza sorte di anitri vili.

Poi a volerne alleuar'assai, si pongono due ãnitre nostrane per ogni maschino indiano, percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitrini grossi: iquali si alleuano più facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo, da quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorti, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo auenire, vi prometto di non alleuarne, nè di tenerne d'altre.

Trattato nelle cōbare.

GIO. BAT. Ancora sommamente io lodo hauer vna buona colombara, & più secondo la possibiltà di ciascuno: percioche è cosa di vtilità, e commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti: altramente sono molestati i colombi; & insidiati da gli vccelli di rapina. Et però (essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & vicine alle acque correnti, accioche i colombi non vadino lōtani à beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amazzati, ò presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi voli in sù & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si compiacciono molto del Sole quando batte ne i terri, nei corridori, & penetra per li finestroni, ò lucernoni: & specialmente al tempo del verno. *Non facendo finestre picciole per entrare, & per vscire verso tramōtana, ma dalle altre parti si ouero essēdouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. * Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè sorci: intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori, & mettendo anco sopra i cãtoni le sue lamette; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezaa, non sono ne anche cosi insidiati, & mangiati dalle serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e sorci, come spesse volte occorre nell'altre colōbare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farui altra cosa, solamēte per la vsciera fatta a posta nel solaro, con scala da mano; & come si vien fuori (serrata prima la detta vsciera) sia subito posta per terra accioche qualche animaletto nō vi rāpasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colōbare di nidi per habitarui, & concaui i colombi: Iquali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagno-

li

li tessuti, acciòche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & non in quell'altro: Accommodando però quei nidi di mano in mano; ascendendo fin'al tetto, sotto ilquale sia intauellato, & imbiancato; ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche, & canteri per accommodar meglio i colombi; nettando tutti i nidi più volte dello sterco, & d'altre cose; & massimamente nel gran caldo; percioche alle fiate abondano talmente di pedocchi, & camele, o tarme che li conducano co' pipioncelli quasi alla morte.* Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, come ho detto, ma ancora al Marzo, & al principio di Nouembre con tutto il pauimento, & ogn' altro luogo.*

A fornire poi vna colombara, si pigliano i pipioncelli di buona sorte, & non mai de' bianchi (per esser i primi veduti, & amazzati da gl'vcelli di rapina, & si pongono dentro in libertà, con darli da beccare, & bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per se medesimi; & di più vi si cauano le penne maestre, come sono per volare, accioche vi stiano così almeno per cinquanta giorni; Che vscendo dapoi, non mancano a ritornare, e perseuerare, come se vi fussero nodriti da' padri loro: Pigliando però solamente di quei che sono nati di Maggio, perche non sono offesi da freddo, e sono di maggior prosperità per crescere, & per bruscarsi più presto il lor viuere. Ma per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascia andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio fin'à Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar lor'il beccare di tempo in tempo fin' al San Martino.

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colõbare de' colombi d'altri, ma perche non è cosa Christiana à spogliar qual si voglia, non sia mai vero che lo palesi. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar a i suoi quando non ne trouano in campagna; & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, ò scossi i pipioncelli; & darli più tosto del miglio, ò panico, ò granaccio cauato dalle biade ouero del pabulo che costa manco, il quale è anco perfetto per le quaglie, & per li polli: non dandoli a quel tempo orzo, nè spelta, nè vena, nè melica, ò legumi; percioche i pipioncellini, non li potrebbono inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decembre, di Genaio, di Febraio, & di Marzo de' vinaccioli; per li quali, oltre che viueranno quei colombi non couaranno ne anche fin passato Marzo; onde quanto più tosto couano, tanto più facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si pongano le vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertenirsi con quelle; quando altroue non trouano da

beccare; & massime essendo coperta la terra dalle neui: scoprendo però quando fusse neuicato.* E però chi darà abbondantemente da beccare a i loro colombi ne tẽpi necessarij, nõ tanto ne cauerà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno, mà ancora venendone de gl'altri, iquali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona conscientia.

VINC. Certamente che vna buona colomba è di più vtilità, e di minor incommodità, che non sono gli altri pennati, che si alleuano in casa, percioche si procacciano la maggior parte del tempo il lor viuere, & ordinariamente fanno sei, & sette volte gli oui all'anno, & più ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombare accioche si accompagnassero, con quei maschi; mal fatte con tal modo che i padri non se ne accorgessero, non ponendoui però maschi casalenghi; perche si accompagnerebbono con quelle della loro sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al basso.

De' colõbi casalenghi.

GIO. BAT. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite, mà anco lodo che si tenga di puri casalenghi qualche numero, quali siano però appartati dall'habitatione, accioche non la sporchino, & disturbino la famiglia, oltra che couaranno, & nodriranno con più commodità i loro pipioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben' accommodati di stanza, & del viuere, sono sempre più vtili, più grassi; & più delicati di tutti gli altri.

VIN. Hora che mi hauete detto de gli vccelli, che commodamente si possono tener ne i cortili, vi prego, che mi ragionate delle peschiere.

Trattato delle peschiere.

GIO. BAT. Quando vi sia commodità di acqua corrente, & di sito a proposito, è cosa buona a farne vna bella intorno al giardino, ouer' al casamento (se tanto si può) a modo d'vna fossa; percioche sarà sempre vtile s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare, o fuggire il pesce, o romper il vaso.

Voi vedete, quanto è bella la mia, laquale non pur è larga vinti braccia, e longa seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella cõcia con la feratella fatta con più bucchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per vn'altra più spessa di buchi di modo che non vi può vscir sorte alcuna di pesce, & ha tal forte siepe di spini nella ripa della possessione, che nissuno può entrare per rubbarlo da qual si voglia hora.

VINC. Si come veggio che questa peschiera è vna delle più belle, & delle più grandi, & delle più fornite di pesci grossi, & piccioli di tante altre di questo paese: cosi desidero di saper il modo che voi teneste nel fornirla.

GIO. BAT. Tantosto che hebbi fatto il vaso con le serraglie, mandai

di

di Maggio al fiume d'Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne allhora abondantia per andare in amore) cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche. Iquali feci portare da dui caualli in quattro barili con cãbiarle l'acqua più volte: oltra che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, serle, & verouì tolti nell'acque nostre, a tale che in vn' anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi posi lucci, perche, come sono grossi, viuono solamente de gl'altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto, per non hauere i denti, come hanno questi. Et però chi vuol buona peschiera, non solo non vi ponga luccio alcuno: ma venendoui, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori, altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gl'altri.

Vinc. Tanto più è da lodare vna peschiera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel veder vagare, & guizzare i pesci.

Gio. Bat. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi sarebbe da dir assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad vn'altro giorno.

Vin. Iddio sà quanto vdirò volontieri questa diuina cosa; percioche è di poca spesa, & di grande vtilità. Ma non parendoui di ragionare adesso, vi prego innanzi che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere, cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gli arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

Gio. Bat. L'opinione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al verno; percioche soprauenendo gl'eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son tagliati, che tardano più anni a venir floridi come di prima: oltra, che spesse volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, e specialmente in quelli della nostra Città. Perche nõ curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che vi fanno nel tagliarli auanti il verno, li tagliano per la lor sola, & propria commodità, cosa che non farebbono quando fossero lor proprij. Et però gl'intendenti che ne hãno, non solamente nõ li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne, obligano i compratori a non tagliar, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente; E ben vero, che per brusciarle, durano più su'l fuoco se sono tagliate per Luna vecchia. *Del scaluar gli arbori.*

Vinc. Ancor io ho sempre osseruato questo nel tagliar i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per esser più sottoposta alla Tramontana, & a i grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osseruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati, perche sò quanto all'hora patiscono.

Del piantare gl'arbori troncati. GIO. BAT. Similmente vogliono che più tosto piãtino gli arbori che van troncati passato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuoua, che piantarli innanzi al verno; Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente; in quelle parte ch'è appresso al taglio. Ma lodiamo però che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per dui, ò tre mesi auanti che si piantino; & osseruano non meno l'altre cose che vi dissi l'altro hieri nel piantar i giardini.

VINC. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate come voglion esser le are.

Trattato delle are per batter le biade. GIO. BAT. Bisogna che siano parimente alquanto releuate, e pẽdenti a mezo giorno, e talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i vẽti vi possano giocare nel palar'i grani: facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, & dalle vigne, perche altrimenti patirebbono per la poluere, & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, ò siepi basse, ò per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami, tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che nõ si fessi: mà egli stia ben liscio, & ben vguale. Coprendole dapoi con paglia, o stoppia, o con meligazzi quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da' venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si comincino a batter fuor'i grani, con l'acqua mescolata cõ lo sterco de' bo ui, accioche s'inastrichino benissimo, e stian ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, ò co i carioli. Hauendo vn portico aperto, e tanto lungo quanto elle si trouano larghe, per ridurui sotto i grani netti, o fatti fuori solamenre quando soprauengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre, quando il tempo non è fermato, per farui fuor i migli, & iui seccarli al Sole che all'hora vi bat te sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poscia, che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate anco i mezi, per liquali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

Discorsi per conoscere il buono, e cattiuo raccolto. GIO. BAT. Cose assai si potrebbono dire intorno a questo che mi chiedete, tuttauia la prima è, che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano, come più volte ho detto, trafitti ben dal Sole, il quale li matura, & gl'ingrassa, e li netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che'l verno vada asciutto, & con gran freddo; percioche andando così per tutto Gennaro, oltra che le biade maggiormente figliuolano, i vermi, & altri animaletti non le mãgiano sotto terra. Ma vi resta che la primauera, & altri mesi seguẽti

ti

ti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori, iquali per per prouerbio anco dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le ruggiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, le tre acque d'Agosto per buona stagione, vagliono assai più che'l caro, & buoi d'oro del sauio Salomone.

VINC. Hò più volte vdito questo prouerbio da gli esperti, ma ne diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto.

Maggio hortolano: Assai paglia, & poco grano.

GIO. BAT. Sempre le molte pioggie furno dannose a tutti i grani, & alle viti quando producono i pampini, & più nel fiorir le vue, & gli arbori fruttiferi: Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che vengono a quei tempi, & anco quando fioriscono all'Agosto. *Di quanto danno sono le pioggie.*

VINC. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, vorrei sapere ancora i segni che occorrono quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

GIO. BAT. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non di Astrologo, dico che tanto più segni mostra il tempo, quanto più per molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, ò dui auanti si veggono la notte più numero di Stelle, la Luna circondata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi vrlano, & gli vccelli nõ cessano di volare, i galli di cantare, le mosche, vespe, tafani, & pulici di morsicare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le biscie, & benole di vagare, oltra che'l sale si fà humido, le cloache maggiormente puzzano, & le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'insacca ne i nuuoli, & che la ruggiada cade più del solito. *Segni, che si veggono innanzi le pioggie, quando è duro il tempo.*

VINC. Similmente vorrei sapere come si debbe gouernar l'huomo nel vender le biade, per esser così mutabili di precio.

GIO. BAT. Due vie ho vedute osseruarsi da gli huomini pratichi. L'vna è, che non le vendono quando sono in vil precio, & poi come ascendono quando più gli altri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliano conueniente precio, ne vendono vna parte, come sarebbe al Carnouale, l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella) & il resto al Maggio. Et a questo modo non si può fallare: percioche si vien ad osseruare quel prouerbio che dice. *Ricordi del vender le biade.*

Meglio è vendere, & pentirsene, che tener, & disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti che quando vendeuano le biade morbide al Marzo, nascondeuano le chiaui de i granari; ma come a quel tempo era la terra bene scoperta, si metteuano a venderle; percioche; si come

me questo da speranza di gran ricolto, cosi quando è morbida, fa temer non poco d'hauerlo cattiuo.

VINC. Tanto più mi piacciono questi ricordi, quanto che più volte ho veduto alcuni tanto crudeli: & pertinaci nel tener le biade quando erano preggiate, che poi per esser' abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore, & altri si sono impiccati per la gola.

Altri ricordi per le biade, & linose.

GIO. BAT. Auuertisca però ogn'vno a non misurar quelle biade, che sono state ammuchiate per alcuni mesi, & anni, se prima non sono ributtate con pale da vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fa al cõtrario: atteso che, essendo fatta di Luglio, & d'Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di più, sette, & otto per cento. Et questo auuiene; percioche quando si fa fuori, tal semenza al detto tempo, e talmente ristretta dal gran caldo: che l'oglio (ch'è dentro) sentendo le prime pioggie, ò freddo, subito si gonfia, & cresce come ho detto.

VINC. Che dite voi ancora intorno al vender i fieni.

Ricordi del vẽder de i fieni.

GIO. BAT. Nõ si vẽde mai quel fieno a misura, ch'è tagliato, tenero, ma si ben'a peso; percioche l'esperientia ci fa vedere, che quanto più è segato men maturo, tanto più si calca insieme, onde si come misurando si mostra poco: cosi pesandolo si troua esser'assai più di quello ch'è stimato. Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a misura, per mostrarsi più di quello ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno; perche tenendolo, quanto più è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

VINC. Non accade dir queste cose a i Bergamini, & manco a pecorari: perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per essere tardi. Dimane, non occorendomi altro in contrario sarò da voi secondo il solito.

GIO. BAT. Et io vi aspettarò più che volontieri.

IL FINE DELLA DECIMA GIORNATA.

LA



L'VNDECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno alle vacche, vitelli, giuuenchi, & buoi.



Essendo ritornato M. Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secondo termine (stando che simili pigliano i fieni a pagarli al Marzo: seguente al Maggio, & Settembre, per terzo: come anco essi vendono i loro formaggi a i mercanti co' medesimi patti) & salutatosi l'vn l'altro secondo il solito, dapoi c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro disse.

Poscia che Iddio ci ha mandato il vostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi, poiche generalmente sono i più astuti d'ogn'altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi almeno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo. *Dimanda fatta à Scaltrito malghese intorno gli armenti.*

Gio. Bat. Et questo tanto più mi sarà caro quanto che all'Agricoltura, non è cosa più conueniente, e più vtile de gli armenti. I quali non solamente furono tãto stimati da gli antichi, ma sono ancora più che mai preggiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltiuare la terra al modo che facciamo quando ci mancassero, nè hauessimo chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tanta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i lati, & dalle carne loro, oltra c'habbiamo vn tanto beneficio dallo sterco loro, ch'egli è cosa incredibile.

Scal. Mi piace che conosciate la vtilità, che vi prestano questi bene detti animali; ma se anco conosceste voi altri nobili la felicità d'alcuni

nostri

nostri malghesi, & pecorari, ho quasi per fermo, che molti abbandonarebbono le lor grandezze per godere la libertà, & la quiete, che si troua in questa professione.

Vinc. Quantunque, Scaltrito mio potreste dire il vero; nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamente delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouenchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi; riserbando a ragionarui della felicità de' Pastori (ilche mi sarà caro intendere) ad vn' alrra hora.

Scal. Non solo io son prontissimo, a parlarui (pur che sappia) di quãto mi domãdate, ma dimostrarui ancora quanto errano coloro, che non apprezzano le vacche, lequali ci danno sempre vitelle, & vitelli che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che nõ v'è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mãgiamo d'ogni tempo del butiro, formaggio, fiorito, & ricotta; cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, e viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

Quanti giorni si fan lattare i vitelli, & vitelle.

Vinc. Quanti giorni fate voi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

Scal. Benche vi siano molti di noi in questo paese, che li amazzano come passano 25. o trenta giorni, tuttauia sono più delicati quãdo sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta. Ma questo non si osserua se nõ quando il formaggio val mãco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni; E per contrario, quando i formaggi si vendono i dieci e dodeci marcelli il peso (come già più anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte più di trenta.

Gio. Bat. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa villa, niuno vi è, che alleui almeno le vitelle più belle, & di buona sorte (come soleuano) & non venderle co' vitelli a i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

Le cagioni perche non si alleuano simili animali come si soleuano.

Scal. Si come (fuori le primarole) soleuano alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, o sei lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (gia più anni) le otto, le dieci, le dodeci, & fino le quattordeci, non è possibile ad alleuarle: percioche ci verirebbono troppo care: Onde, per pratica vediamo, ch'è meglio a comprar le vacche altroue di quattro, ò di cinque anni, e che sono pregne per otto, per dieci, & per dodeci scudi l'vna, che alleuar le vitelle, conciosia che non haueressimo vtilità alcuna, fin che non hauessero almeno tre anni: come ordinariamente non vi diamo il toro; fin che nõn sono di

vin-

vintiquattro, ò di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue; innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangiarebbono meno di sei, ò di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascoli, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuassimo. Et però le compriamo a nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina, ò più tosto nelle terre de i Grisoni, ouer de gli Suizzeri, per esser grandi, & di buona sorte, sì perche le alleuano con poca spesa, per l'abõdantia grãde de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi montani: & sì anco perche le pigliano (quasi sempre) che sono della pregnezza seconda: conciosia che vediamo le qualità dalle terre loro, lequali mostrano più di tutte le altre cose della persona, il poco, ò il molto valore d'ogni vaccha.

VIN. Che buone regole osseruate voi malghesi nel comprar queste vacche.

SCAL. Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & alleuete ne' luoghi aprichi, & non mai ne' vaghi; percioche, si come in quelli sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quattordici, & sedici anni; cosi in questi sempre restano deboli, e viuono buone poco tẽpo. *Ciò che si debbe osseruare nel cõprar le vacche.*

VIN. Come fate a conoscer distintamente questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne vengono a migliara?

SCAL. Le conosciamo di vna in vna facilmente; percioche quelle de i monti soliui, hanno la testa picciola; i corni curti, & i peli spessi, molli, & bassi; & quest'altre delli valli, ò de i monti verso Tramontana hanno la testa grossa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lũghi: Lequali lasciamo à i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre. per ammazzarle. Onde quãdo siamo per cõprare le vacche che vogliamo, le pigliamo ne i tempi che patiscono, ò alle fiere, più tosto, che quando mangiano i fieni; percioche non pure le vediamo benissimo nel mouersi cõ tutte le parti della persona, & se sono pregne, ò nò; ma vedendo i denti, sappiamo ancora di che età sono; & trouando che siano di testa allegra, & curta con gli occhi grandi, e neri, le corne non lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lungha, & grossa, le tette ampie, & lunghe (poi che in quelle cõsiste la maggior' vtilità d'ogni vaccha) il pelo molle, curto, & ben rosso alquanto oscuro, le accettiamo volentieri.

VIN. Qual sorte di torri vsate voi per migliori.

SCAL. Habbiamo sempre per buoni quelli, che sono lunghi, ma non troppo alti di peli ben rossi, ouer oscuri; in parte, di spalle larghe, di gãbe grosse, di corpo stretto, & tondo; di petto largo, di collo grosso, di giogaglia che vada ondeggiãdo, di testa curta, di fronte largo, di ceruice superba, di faccia spauẽteuole, di occhi neri, & grãdi, di corna curte, *Quai tori sono buoni, & per quanto tempo.*

acute,

acute, grosse, & nere: & di coda lunga, sottile, & ben pelosa.

VINC. Vorrei saper'ancora, à quante vacche può supplir vn toro; & per quanti anni può esser'à proposito per esse.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potēte, & di mesi quattordici, può satisfar benissimo à quaranta, à cinquanta, & à sessanta vacche, sin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia à non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo à i beccari.

GIO. BAT. Voi dite due cose contrarie à quello, che dicono gli antichi, l'vna che vogliono, che'l toro sia perfetto nel generare da i quattro anni, fin'à i dieci, & dodici; l'altra che dui tori siano necessarij à sessanta vacche.

SCAL. Può stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma à noi malghesi di questo paese, non conuien'osseruare niente manco per esperientia continua.

VIN. Come possono montar sopra le vacche, quei tori, che sono di quattordeci mesi, ò di poco più tempo?

SCAL. Voi sapete, che in assai cose, doue manca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir con l'arte. Ilche facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite: percioche, quādo i tori sono giouani, & bassi; facciamo vna bucca talmente larga, & commoda, che ogni vaccha vi possa stare; onde trouandosi quel toro tanto più alto nel terreno non cauato, può commodamente far ciò ch'egli desidera. Et più dico ogni volta, che qual si voglia toro ha fatto l'officio suo, non manchiamo à legar quella vaccha; perche altramente, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VIN. Da qual tempo osseruate voi di dar'il toro alle vacche preparate, acciòche maggiormente vi diano il latte à proposito, per far miglior formaggio?

Da qual tempo stà bene à dare il toro alle vache

SCAL. Il vero tempo di dar loro il toro, è il Febraio, & il Marzo, & nō ne gli altri mesi anteriori, ancor ch'elle fussero preparate, stādo che ordinariamente ritornano più volte à prepararsi nel tēpo della primauera, percioche partoriscono poi di Nouembre, ò di Decēbre; onde vengono à dar il latte à quei parti, quando mangiano i fieni, ilquale non è così buono per far formaggi delicati, com'è quando si pascono d'herba doppo mezo Febraio fin per tutto Ottobre; Et questa è la vera via di tener le vacche affilate, come noi diciamo, & nō fare, come alcuni osseruano: iquali non s'ingegnano à dar il toro à i tēpi detti, e manco à far preparar le vacche, quando tardano à settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tempo hāno nuoui parti, & nuoui latti; disor-

dine

dine veramente grande, e che sempre apporta loro danno assai.

Vinc. Che modi osseruate voi malghesi, per far venir le vacche al toro, come vsate di dir così?

Scal. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tanta copia di buon fieno a' suoi prati, per cagione del letame, & poluere ch'egli da loro ogn'anno abōdantemente, cosi per lunga pratica conosco, che quāto più dò del fien buono, del panello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto più abondano il latte, e stanno grasse, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di prepararsi al toro in termine di dui mesi, ò poco più. Et però errano grandemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, bēche le diano poca pastura, & manco panello, & sale, che se fussero liberali nel trattarle bene, non solamente cauarebbono la medesima vtilità, che faccio io dalle mie; ma se dessero del sale ancor ogni giorno alle vacche che tardano, fin che preparassero, non ve ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

Modo per far venir le vacche al toro.

Quāto errano coloro, che nō sono liberali verso le vacche.

Gio. Bat. Più volte io ho detto a questo proposito, che se tutti i malghesi osseruassero di dare ad ogni vaccha (che sia di corpo grāde) poco men di carra tre di buō fieno, e tanto panello, & sale, come fate voi, son certissimo che tutti diuēterebbono ricchi: come dapoi che fate māgiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sēpre haute auāzato qualche sōma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberalmēte a i termini, & hauer mantenuta vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

Vin. Dapoi che voi malghesi mādate le vacche di Maggio a pascer nelle nostre campagne, & di Giugno poi in monte, accioche pascano in quelle herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco alle cāpagne dopò S. Bartolomeo, ouero alle cascine hauendo tolto i fieni; vorrei saper da voi, quando le pascete di fieno, s'è cosa buona à tenerle ben calde nelle stalle al tempo del freddo, e massimamente essendo eccessiuo?

Scal. Solamente gli huomini ignorāti, & auari le tengono talmente rinchiuse nel caldo a quel tempo, che le pouere vacche non māgiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel cal do mezano, come fanno i liberali che tendono alla vtilità maggiore: percioche per isperientia veggono, che quanto più mangiano buon fieno tanto maggior copia di latte producono.

Che le vacche nō sian tenute troppo calde nel tempo del verno.

Vinc. Poi che tenete le vostre vacche morbidamente, vi prego che mi diciate anco quanti pesi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de vitelli, & vitelle.

Scal. Auuenga che ordinariamente molti di noi si contentano quādo (computando l'vna vaccha con l'altra) fa cento pesi di latte: nondimeno

Quanti pesi di latte debbe fare una buona vacca.

meno io non mi contentarei se le mie non passassero centouinti, & centotrenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono fin'a centoquaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto importa a pascerle bene, & non à sparagnare il lor mangiare, come vien fatto da molti, che non hanno giudicio.

VINC. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di dui pesi ben salato, & ben'ordinato?

Quanti pesi di latte vi vuole a far vn formaggio salato di dui pesi.

SCAL. Non ci vole manco di pesi vintiquattro, ò vinticinque di latte fresco per fare vn formaggio ben'ordinato, ilquale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

VIN. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro, & di sei pesi l'vno, & anco di più, come fanno sẽpre gli altri Piacentini, & Lodesani, iquali (p farsene grãdissima copia) vãno per tutto'l mõdo.

Perche si fanno i nostri formaggi nõ più di dui pesi.

SCAL. Quantunque nõ facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quãto fanno quei paesi, nõdimeno ne facciamo tãti, e tãti, che se nõ fossero mãgiati da vn tãto popolo com'è'l nostro (ilqual passa settecẽto mila psone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di ql che fanno; ma ne vãno però tanti a Roma e più a Venetia, & nell'Alemagna, e cõ tal riputatione, che son apprezzati maggiormẽte de i detti Piacentini, & Lodesani. Et qsto auiene, pche non solamẽte sono più delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni, come ben si veggono al bel colore, & che nõ vengono verdi quãdo sono tagliati, come fanno gli altri detti, ma ancora perche gli vsiamo grandissima diligentia nell'ordinarli, oltra che, per non esser'alti più di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che nõ fanno i detti Piacentini, & Lodesani; iquali essendo alti quasi vn palmo, nõ possono riceuere così il sale nel mezo; quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO. BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi non facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri: sì per le cose c'hauete detto, & sì anco perche sono commodi nel maneggiarli, e per portarli da vn luogo all'altro.

VIN. Si come più, & più volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, cosi non vi sarà di marauiglia, se appresso a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine che tenete dal principio fin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi cosi belli, & delicati, come fate.

Trattato del fare i formaggi butiro, e ricotte.

SCAL. Differentemente bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno; l'altra calda della state, & l'altra temperata dell'autunno, & primauera, si può cauare dalla prima del butiro assai più, che nõ si debbe fare nell'altre due; percioche

all'hora il latte si appana più facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della Primauera dell'Estate, & dell'Autunno, poi che questi sono più delicati.

Vinc. Lodate voi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai.

Scal. Messer nò. Non biasimo già cauarne al tempo del verno: perche (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, perche le vacche si trouano pregne, ò che lattano i lor vitelli, & sì anco perche si tiene il latte di tre, e quattro volte, che si mungono, cosa che non si fa ne gli altri tempi, specialmente quando fa caldo; parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto più d'vn giorno, & parte ancor perche non solo non si dourebbe mai cauar più di due libre, ò due meza di butiro per pesi dieci di latte: ma alcuni nostri non ne cauano niente: percioche, per isperienza veggono, che questo formaggio resta più delicato, & mantiene (a tanto per tanto) di più peso de gli altri.

Gio. Bat. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

Scal. Confirmarei ciò che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo la giũcata. Et però ogni malghese ben pratico di questo nõ pur la rompe talmente col bastone, che fa parer, che non ve ne fusse mai, ma ancora com'ella è riduta al fondo, le dà vn poco più fuoco del solito, accioche quel formaggio sì morbido non si guastasse, come facilmente farebbe quando non fosse alquanto più cotto dell'altro. Posti adũque vinti, & vinticinque pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tanto caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, vi si pone vn'oncia di buon cagio ben minuzzato con l'acqua in vn piatto, e volendo che'l formaggio resti con bel colore, vi si metta anco dentro tanto zaffrano pesto quanto starebbe sopra vn quattrino, & com'è ben caggiato il latte si rompe col bastone tõdo, & ben bianco fin che si vede esser bisogno: onde essẽdo ridotta la giõcata rotta al fondo della caldara il malghese polito con pãni di bugato, caccia le mani, e braccie ben nette fin'al fondo volgendo, e riuolgendo quella massa, fin ch'ei conosce essere vgualmente cotta, & alquãto soda, e tonda: di maniera che la leui fuori, cacciãdo ui sotto vn pãno ben bianco, ò più tosto vn mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo: laquale, cinta, & stretta quanto vi conuiene la copre con vn'asse tonda: mettendoui sopra delle pietre di sofficiente peso, & altro non vi fa fino alla mattina seguẽte; La qual massa, per esser si ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno,

A che modo si ordinano i formaggi, & come si conseruano lungo tempo.

& ordinata à simili formaggi con le assi sopra le scale di mano in mano, nō facēdoui altro che volgerlo ogni giorno fin che'l quarto, ò quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora vi da vn poco di sale minuto, & il simile fa il seguēte giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi: & leuatoli la fascia nō vi fa altro che nettarlo cō vno straccio, lasciādolo cosi fino alla mattina seguēte, accioche si asciughi, & s'indurisca, & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di più, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto a quattro, & cinque altri formaggi anteriori, che pur si salano. Iquali vn giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguēte li sala con quella, ponēdoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, ò sei, & cosi và crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, fin che ne riceuono, leuandoli, & ritornandoli le fascie, si che egli in vinticinque, ò trenta, ò più giorni conosce esser quelli ben duri, ò alquanto teneri, come ve ne sono diuersi: iquali ò p poco fuoco, ò per troppo restano ben disposti, ò male, à riceuere il sale; Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamente i Settembrini; iquali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fuori che la crosta loro non può riceuer'a pena la metà del sale, che li bisogna.

VINC. Che si fa a i foemaggi che si trouano salati a bastanza?

SCAL. Leuati dal sale (come non lo riceuono più) per quattro, ò sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno benche siano asciuti, & poi si raspano, & nettano da ogni lato, & attorno con cortele fatte a posta non ben tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solarò (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, ò vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, ò cō lo straccio, & poi si vngono con oglio di linosa, & si fregano benissimo con le mani: non facendoli altro che volgerli ogni quattro, ò sei giorni, & fregandoli pur con le mani ogni volta, tenendo bene scopate le assi doue si pongono, osseruando questo fin che hanno passato sei, & otto mesi, & anco vedendoli se mostrano qualche difetto di fessura, ò di carolo che li rodesse, ouero che si gonfiassero: percioche gonfiandosi, non vi è altro rimedio che mangiarli, ò venderli per quello che si puote: & gittando fessura, ò caruolo, si vngano ancora col detto oglio, ilquale si conserua benissimo; benche vi sono alcuni altri che si vngono con oglio d'oliua: & con butiro marcio, accioche maturino più tosto: ma meglio è quello di linosa, & anco più la morchia sua: percioche queste due cose sono più a proposito per conseruar simili formaggi, & per darli più bel colore, che ha alquanto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, si fan parer pallidi,

di, cioè di poco colore, Basta che passato l'anno trouandosi netti non occorre à farui altro che vederli ogni mese, ò dui, & volgerli; scopandoli benissimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

Vinc. Hauete voi altro decreto per conseruare questi formaggi per qualche anno?

Scal. Non solamente si conseruano lungo tẽpo in vn mucchio grande di miglio, ma maggiormente nella linosa essendo assai percioche si come quello (per'esser di natura freddo) li tiene solamente freschi d'ogni tempo; così questa li conserua similmẽte nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi, cosa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco, come per contrario li nuocono coloro, i quali non mancano à farli maturare per forza in poco tẽpo, stringendoli col fuoco di carbone acceso, tenendolo nelle camere, o cascine dette in solaro cõ le finestre ben chiuse, non considerando che questo modo fa maturar'ogni formaggio acerbamente, & ch'egli cala nel peso di più, che non fa nel maturare col tempo che vi conuiene, ma per l'ingordigia di cauar'in breue tempo il danaro, non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

Gio. Bat. Quantunque è da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace più assai a cõseruare i più belli, & i migliori nell'oglio d'oliua, ouero nel ben purgato di linosa col fuoco, come ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte, ò nel piano, di Maggio, percioche quanto più vi stanno, tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

Vinc. Non hauete voi per migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora (com'è tutto quel che fate voi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

Scal. Nõ è dubbio alcuno, che la lunga esperientia mi ha fatto veder che'l mio formaggio riesce sempre più saporito, più delicato, & si mantiene con maggior peso, & però non è marauiglia se io perseuero à tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se vende il mio ogni anno nõ solo quattro, & cinque soldi il peso di più, che nõ fanno quei malghesi che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore mi rẽdono (a tãto per tanto) maggior'vtile, che non cauo dalle vacche. Vero è, che questa sorte di formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffrano (come faccio) resta colorito. *Che'l formaggio di vacca, e di pecora è miglior di quel di vacca sola.*

Vin. Non hauete parimẽte per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di questi dui latti mescolati, che non son le pure di quel di vacca.

Scal. Non solamente sono più saporite quelle de' detti dui lati, & più le pure di pecora: ma sono ancora più delicate quell'altre fatte di latte di capra, & medesimamente sono questi latti, cioè si come quel di pe- *Quali ricotte salate sono migliori.*

cora è migliore, & più grasso di quel de vaccha: così in queste cose auanza tutti quel di capra.

VIN. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

Per quanti modi si può seruire della panna di latte.

SCAL. Primamente ne facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, ilquale mãgiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la Santa Chiesa) & quanto più è fatto di fresco tanto è migliore. Poi nõ pure ne facciamo del lattemele, & de' capi di latte, che voi altri mãgiate sì delicati col zucchero: ma ne vendiamo a coloro che fanno delle rosate sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zucchero, cinamomo, & anesi sopra, quando sono cotte, ouero de' moscardini.

VINC. Che modo tenete voi a fare sì delicato il latte mele?

A fare il latte mele.

SCAL. Posta la panna cõ acqua rosa in vna bacia, ò altro vaso cómodo, si sbatte, & si riuolge con le bacchetine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, laquale si và leuando col mescolo forato di mano, in mano secondo che si fa (ponendoui sopra del zucchero bene spoluerizato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuogliere; fin ch'è finita di ridurre in schiuma.

VINC. Come fate ancora il vostro capo di latte?

A fare il capo di latte.

SCAL. Primamẽte poniamo la pãna al fuoco in vn caldarino bẽ netto, laquale mouiamo di continuo con vn bastone bianco, fin ch'ella si gonfia, & leuata all'hora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella, non mãcando a mouerla col medesimo bastone, finche vi si possa tener dentro il dito picciolo; facendola poi passare per lo sedaccio, ò pezza di lino rara. Et fatto questo, mettiamo dentro caggio distemperato con l'acqua fresca, ò più tosto con l'acqua rosa, e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, ò piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato, ilquale non pur uoi altri nobili mangiate così volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

VIN. Come fate voi malghesi questo caggio?

A che modo si caua il caggio.

SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gl'interiori de' vitelli maschi, & femine, ilqual'è tanto migliore, quanto che questi animali si trouano bẽ grassi, e tãtosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle con vno stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacchiamo sotto al camino doue si fa fuoco, accioche venga seco.

VIN.

VIN. Vorrei saper'ancora a che modo fate l'agra, che voi altri adoperate nel fare che'l fiorito diuenga poina, ò ricotta.

SCAL. Ordinariamẽte habbiamo il vasello, delquale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altro tãto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non manchi mai. Ma se qualch'vno ne vuol fare di nouella, & massimamente in vn vasello nuouo, la piglia (per l'ordinario) d'vna brenta: facẽdoui il bucco dõde si caua l'agra nõ appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamẽte quella, che fa di mestiero. Et però tosto il vascello, (concio, come ho detto) e posto dentro il detto brodo puro, & netto, vi si mette vn pane di lieuito tutto in più pezzi, & vna man piena di sale, & anco delle ortiche; Et à questo modo si fa l'agra perfetta in tre, o quattro giorni che non si guasta mai. *A che modo si fà l'agra.*

VINC. Che via si tiene nell'alleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura?

SCAL. Scelti i vitelli ben fatti, e di buona sorte, si allatano poco più di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono, ouer dell'herba (secondo i tẽpi) come han passati li quarãta, accioche à poco, à poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, ò sei, vi si dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato con la semola fin che mangiano, secondo il solito. Auertendo a castrarli nel tempo che non fa freddo, o molto caldo, e per Luna scemante; perche la piaga si ristringe, & guarisce facilmente. *Come si alleuano i vitelli, e da qual tempo si castrano.*

VINC. Quanro tempo si debbe stare a domar questi giouenchi per farli tirar i carri, & arar la terra?

SCAL. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mangiare, & pascere secõdo le stagioni, accarezzãdoli, hora nel darli vn poco di sale, hora nel fregarli con le mani, alquãto la testa, hora la schena, & hora il corpo, tenendoli anco sempre legati mentre che stanno nella stalla. Et scelti poi i compagni qualificati di grandezza, di grossezza, di fortezza, & di età, non si manchi legarli alla mangiatoia appresso l'vn l'altro, & medesimamente quando si cacciano a pascere, siano legati a dui a dui con vna corda insieme, accioche se vsino ad amarsi, facẽdoui spesse volte veder i buoi che tirano i carri, e quando arano, o fanno altre fatiche, conducendoli anco spesse volte non pur doue sono gente assai, caualli, porci, & altri animali, ma doue si fanno strepiti di molini, di folli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmente. Et come si prossima il tempo di farli tirare (il quale sia non più tosto di trenta mesi, nè più tardo di trentasei, & che non faccia caldo, o pioggia vi si faccia portar il giogo qualificato alla lor età, & dopò quattro, ò sei *Come si domano i giouenchi per conto dell'Agricoltura.*

giorni, vi ſi attacchi il timõcello cõ la catena che vadi per terra, acciò che non ſi ſpauentino, & paſſati tre, ò quattro altri giorni, ſi attacchi à quella catena vn zoccho di legno di qualche peſo; percioche tirãdoſelo dietro cominciano aſſuefarſi alla fatica, & alli ſtrepiti proſſimi ad eſſi. Finalmẽte ſi comincia metterli innãzi a i buoui che tirano il carro, e sẽpre cõ carezze, ne batterli mai fin che nõ ſi veggono ben' amaeſtrati, & aſſicurati al tirare, auertendo però a non faticarli ſe non tãto quãto porta la diſcrettione, & ſpecialmẽte hauendoui grã riſpetto il primo anno; E non fare come fanno molti di poco giudicio, iquali nõ ſolamẽte affaticono ogni ſorte di buoi oltra le loro forze pur' aſſai, ma ancora li trattano molto male nel mãgiare, & nel tenerli netti; non facẽdoli riposare ſopra la paglia aſciutta, ò altro ſtrame buono, cõcioſia, ch'è meglio tenerli mõdi, ben fregati, e ſtreggiati ſera, e mattina, & la notte accõmodati di ſtrame a propoſito, con poco mangiare che darli del fieno in copia, & nel reſto trattarli male. Che in vero ſe nõ riposano coricati bene almen di notte, nõ poſſono ne anche ruminare il loro cibo cõ quel beneficio, che fanno quãdo dormono ſopra i letti ſecõdo il lor biſogno.

VIN. Hora che ho inteſo come ſi debbono trattare i buoi, accioche ſi mantenghino gagliardi, vorrei anco ſaper almeno i ripari, che ſi poſſono fare alle infirmità maggiori, cominciando a quella del piſciaſangua per la quale tanti ne muoiono.

Rimedij al piſcia ſangue.

SCAL. *Perche queſta infirmità viene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella ſecchezza, e ſpecialmente per rugiada, il primo riparo è che non biſogna laſciarli bere ſorte alcuna di acqua, o d'altra coſa; percioche come beueſſero, non vi ſarebbe poi ſperanza di aiutarli, & il medeſimo ſi faccia quando vien loro per altra cagione, & maſſimamente per ſcaldarſi troppo, & poi raffreddarſi, prouedendoli quanto più toſto ſi veggono coricarſi per terra, & leuarſi poi in piede, non trouando luogo per riposare, ma mouendo hora il capo, & hora torcendoſi à più modi con la vita. Onde per ſanare queſta malattia ſi piglia oncie tre di ſemenza di canape, oncie tre di miglio marino peſti insieme, & vna di triaccha, con dui boccali di vino bianco, & bollite queſte coſe in vn calderino, & poi freddite, vi ſi pongono dentro due oncie di zaffrano, & ſi danno al bue per la gola. Ancora è buono vn bicchiero di ſucco di piantaio, mezo d'aceto forte, mezo d'oglio commune, come ſarebbe la quantità di due caſtagne di poluere di zucca ſaluatica, & altrotanta ſomma di guſci d'oui, & la metà pur di poluere di grepola, & dare tutte queſte coſe al bue per la gola. Et oltra ch'è buona vna ſcudella della propria orina, vna, & meza d'oglio commune, ſei oui freſchi, & vna man piena di calino di forno, & sbattute queſte coſe ben insieme, ſi danno al bue per la gola. Si può guarire anche con due libre di mele, oncie*

ſei

sei di fecia raspata di vezza detta tartaro, vna di canella fina pesta, & mescolate queste cose con vn boccal di latte di vacca si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità, si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col forzino, e si batte con vna bacchettina fin che è diuenuta ben rossa, & forata dapoi, & tagliate le venette dalle bande, esce sangue verde, & fatto ben questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce.

VINC. Che riparo si può fare al mal del lanco, ilquale amazza il bue, chi non gli rimedia subito.

SCAL. Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza, e più nella primauera, che da ogni altra stagione, per l'abondar all'hora del sangue assai, onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua, e gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliare solamente la pelle sopra, e di dietro le spalle, e poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar vn poco la cima d'ogni orecchia, e non vscendo sangue da simili tagli, quel bue è quasi morto. Nientedimeno non bisogna mancar con dui huomini, vn per lato fregarlo sotto il corpo con vna stanga, ò altro legno tondo commodo; tenendone vn capo per ciascuno, e facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schena solamente più tosto con panni di lana, che di tela, & facendolo passeggiar alquanto, quando non migliorasse con rimedi detti, dandoli del buon fieno, del pan di miglio, e non all'hora del sale per modo alcuno. Et vedendo non giouarli questi aiuti finalmente se le dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco nel molle, ficando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco, & a questo modo guarirà, non mancando poi à medicar quella ferita fin che sarà ben saldata. *Al mal del lãco.*

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, o specialmente per rugiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'vna all'altra parte, & vnto benissimo d'oglio comune, si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, ò cinque dita, e poi si fà passeggiare fin ch'esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il ventre con vna stanga al modo detto; non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita. *Alla gonfiatura del corpo del Bue.*

Similmente gonfiandosi la copa al bue è perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto la si frega con quella più volte al giorno, & in quattro, ò sei dì guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, ò per altra via non si bagni; perche simil male procede quando è caldo dalla fatica, & che all'hora vien bagnato dalla pioggia, ò per altra via. Et anco si guarisce il medesimo con vn' ouo rotto bene in vna scudella, & si pone sopra la copa con tutto il guscio rotto; & fregatola benissimo,

Al gonfiarsi de' piedi, o al maccarsi

nissimo, doppo poco cosi può adoperar quel bue, come prima.

Non meno alle enfiagioni del piede, si pone sopra delle foglie di sambucca peste con songia di porco, e tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola bollita insieme nel vino bianco, & lasciatolo cosi per tre giorni sarà guarito.

Alla inchiodatura del bue

Ancora alla chiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio commune, e poi postoui dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si serra di nuouo, ponendoui però tra il ferro, e'l buco, del pello del medesimo bue.

Alla vngia caduta al bue.

Appresso all'vnghia caduta al bue, si fà vnguento con vn'oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua, si vnge quella per quindeci giorni; & dapoi lauata con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizata, fin ch'ella sarà ben guarita: hauendo però rispetto à non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir assai.

Al mal di flusso del bue.

Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che'l beua per tre giorni, ma ne anche magni herba, & però se li dà delle foglie di oleastro, & di canne saluatiche, per lo detto tempo; & poi se li da delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano hortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li dà delle foglie di lauro tenere.

A guarire il bue, quādo nō può andar del corpo.

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico, che per sanarlo, si piglia oncia vna di aloe epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno da bere la mattina fin ch'è libero.

Io haurei da narrarui intorno a più infirmità che vengono a i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, e mi conuien andar a riceuer certi danari in Bagnolo, farete contento di darmi licentia, che poi di mattina farò qui per tempo, & al vostro comando.

Gio. Bat. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innanzi che vi partiate, farete anco piacer à M. Vincenzo, & à me dir i rimedij più importanti, per li mali, che vengono alle vacche.

Ad alcune infermità delle vacche

Scal. Benche vi siano più infirmità, nondimeno le più importanti sono cinque che facilmente le ammazzano; cioè, il pisciasangue, foruesi, l'anticuore mal del lanco, & la polmonera.

Al pisciasangue nō solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedij che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male, venendo nella primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia, & d'ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato; & cacciandole queste cose per la gola per isperientia

troua-

trouano che'l più delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo non ne lasciano beuer in modo alcuno sin che non sono del tutto liberate.

Poi a i foruesi che vi vengono nella gola, subito che si aueggono di questo male, le tagliano con coltello ben tagliente doue sono i lattesini, & cauatone vn poco mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito; facendone questo con diligentia fin che è ben guarita.

Ancora circa l'anticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce: & poi salassato in più luoghi dell'enfiagione vi fregano per tutto col sale: & le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.

Parimente, circa al mal del lanco, i rimedij che si fanno a i buoi in simil caso senza replicargli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io vi dica circa al male della polmonera, ilquale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, e ponerle nell'altre stalle, non ritornandouele per più giorni, ne fin che non sono ben lauate le mangiatoie con acqua ben bogliente con herbe odorifere. Et questa infirmità, non pur vien alle vacche per cagion delle cattiue herbe, ò fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio de' caualli, e massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si desperano, oltra che non vogliono caualle, ò caualli appresso alle loro vacche, ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini, percioche veggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine andarò à Bagnolo come vi ho detto.

VIN. Voi certamente andarete à Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà quì accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

SCAL. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamente sono à cauallo con buoni capelli, & capanotti, come sarò ancora io in vn subito all'ordine.

GIO. BAT. Dapoi ch'egli è partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia hà da esser non poco lunga, mi sarete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

VINC. Non posso mancarui di quanto mi comandate.

IL FINE DELLA DVODECIMA GIORNATA.



LA DVODECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno alle Pecore, & alle Capre.



ESSENDO restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa M. Vincenzo Maggio con M. Gio. Battista Auogadro, leuati che furno la mattina seguente: andarono alla Santa Messa; & dopò c'hebbero per gran pezzo caminato lungo alla bell'acqua della Mora, ritornarono a casa onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere: & poi guardandosi l'vn l'altro che s'incominciasse a ragionare, il Maggio volgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli, buoi, formaggi, & altre cose cauate dal latte: mi sarà gratissimo che parimente stamane ragioniamo della natura delle pecore, p esser di maggior vtilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

Principio di parlamento circa l'utile delle pecore.

GIO. BAT. Nō è dubbio alcuno che da questi animali habbiamo grā beneficio, per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo sterco, che sēpre ci rendono. Percioche si come se non fusse la lana loro tanto necessaria per lo nostro vestire, ci conuerrebbe habitare fra le selue, ò nelle grotte, & nō nelle città, castella, ò Ville, come facciamo, cosi se nō fussero le loro pelli, la maggior parte delle gēti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli estremi freddi che occorrono in molte prouincie. Poi non solamente viuiamo delle loro carni de' latti, & delle cose che cauiamo tutto dì da quelli, ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor, assai ne i frutti della terra: per esser il migliore d'ogni altro animale quadrupedo: Di maniera che si può dire, che ogni cosa che dà la pecora è sempre tutto buono, e tutto necessario a noi mortali.

SCAL.

Scal. Oltra alle cose che voi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemēte questi benedetti animali, poiche non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandosi nō gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti cō gran mansuetudine. Laonde sempre mai simili animali, come già più anni ne ho voluto tener almeno cento: percioche non pur il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vacchino: ma mi rendon anco maggiore vtile a tanto pertaneo, che non fanno le vacche.

Vinc. Quante sorti di pecore conoscete voi in questo paese?

Scal. Sono solamente quattro quelle, che vsiamo di tener noi Bresciani; Cioè, nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno più grossa lana delle altre pecore, & si tosano tre volte l'anno; cominciādo al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi: & per questo ne rēdono maggior quantità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascer, pur che la terra non sia coperta di neue, non stimādo mai qual si voglia pioggia, ouer eccessiui freddi, Et però sono sempre di poca spesa, & di buona vtilità, sì per la lana, & sì anco perche si mangiono quattro, e cinque mesi l'anno con gran copia di latte, & non meno per lo vender gli aguelli come passano trenta libre l'vno. *Quante sorti di pecore Bresciane.*

Poi parlādo delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre; percioche non solamente si mandano a pascere tutto l'anno, purche la neue non copra la terra; ma si hà di buoni dinari dalla lana, che vi cauano i lor pastori due volte l'anno, e che vēdono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le ville delle montagne: oltra che alleuano tutti i maschi, e femine, queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere a i beccari, quando sono diuenuti, grandi, e ben grassi. Mà perche queste pecore allattano tutti i figliuoli fin che sono giunti ne i pascoli de' monti. si mungono solamente il mese di Giugno, e di Luglio.

Similmente delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer il gregge loro, & tutti i maschi si vendono alla Pasqua. Et benche queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili a queste nostrane nel far il latte, & nel pascer d'ogni tempo, ma non danno la lana se non due volte l'anno, laquale si vende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamēte nella villa di Ghedo, & di Montechiaro per esserui pascoli cōuenienti a loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili, percioche della lor lana si fanno i più politi pāni che si possano fare d'ogni altra d'Italia, Lequali oltra che sono tosate solamente vna volta l'anno

non

non si mungono mai, nè si amazzano figliuoli maschi, ò femine (eccetto quando sono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tēpo, per esser anco quella sola che rende molta vtilità; la quale si vende, poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si cacciano à pascer d'ogni tēpo dell'anno (pur che nō pioua, ò neuichi, ò che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligentia per non lasciarle bagnare, perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono fin'alla morte. Et però non solamente non le cacciano a pascere se'l tempo non è in termine di nō piouere; ò neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che egli minaccia vna di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi: e quiui facēdole pascere fin che'l mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascano ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, ò nelle prime habitationi che trouano, quando massimamente sono per esser assalite dalla pioggia. Et questo sono di maggior spesa dell'altre sorti, percioche non potendo star per le campagne quando pioue, ò neuica, bisogna anco che mangiano più fieno dell'ordinario. Vero è, che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, il quale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

Come vogliono essere le belle pecore.

VINC. Come vogliono esser generalmente le belle pecore.

SCAL. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, e poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, e di tette lunghe.

Come vogliono essere i bei montoni.

VINC. Similmente, come voglion esser i bei montoni?

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si pigliano anco quelli che sono grossi di persona, di vētre, spesso di lana, di gambe alte di lumbi ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta, di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

VINC. Che ordine osseruate voi nel tener questi montoni con le pecore quando non bisogna che conuersino con esse?

Come si deon tener i montoni.

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore se non ne i tempi debiti, e tenerli co i castrati, con gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, ò che non concepiscono: ma nè anche il primo anno, perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, & debole; Ma se saranno conseruati circa il coito, e ben trattati nel mangiar secondo la lor natura, viueranno fin' a gli otto anni (& anco più) perfetti al generare.

VINC. A quante pecore può satisfar vn montone al generare?

SCAL.

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore: in questo paese non ve n'è, che si possa mantenere a più di vinticinque, fin'a trenta. *A quante pecore basta vn montone.*

VINC. Che tempo debbono hauere le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

SCAL. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, ò poco manco, & se per caso s'impregnano più tosto, vendasi quegli agnelli: percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo. Benche sono da lodar coloro, che non alleuano mai le femine che son nate dal primo parto: perche è meglio hauerne poche, le quali sian nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli. *Che tempo debbe hauere la pecora innanzi che conosca il mõtone.*

VIN. Da qual tempo si debbe dare il montone alla pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore non portano il feto più di cinque mesi: però si tengono i montoni tutto l'anno in cõpagnia de' castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, ò d'Agosto: percioche all'hora è il tẽpo cõmodo d'accõpagnarli cõ le pecore, accioche partoriscano poi al Genaio, ò Febraio, & ch'elle trouino l'herbe quãdo cominciano à farsi floride, ꝑ ritornar da poi a casa cõ le poppe talmente piene, che satisfacciano abbondãtemente i loro agnelli, iquali volendoli vendere al tempo della Pasca a i beccari, si trouano in perfettione, & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, fin che vanno a pascere quelle de' mõti alla fin di Maggio. *Il vero tempo di darsi il montone alle pecore.*

VINC. Desidero che mi diciate ancora i modi che si osseruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCAL. Perche ordinariamente a quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & nõ mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale, nõ lasciandole vscir della stalla per tre, ò quattro giorni, & portando loro dell'acqua ꝑ bere, laquale sia stata più tosto alquanto al fuoco, che esser fredda ouero ch'almeno sia tenuta in vn soio, ò altro vaso nel medesimo luogo dou'elle stanno al caldo, accioche la possono beuer non fredda: ma quando anco si ponesse dentro vn poco di farina di miglio con alquanto di sale vi farebbe gran beneficio: percioche mai non si può fallare a tratarle bene per ritrouarsi come amalate; vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tãto più vtilità riceuiamo da essi. Et cosi per contrario, quanto più sparagniamo, tanto manco vtilità habbiamo: percioche, come gli animali patiscono del loro viuere, non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco tempo. *Come si deon trattare le pecore nel parto loro.*

GIO.

Gio. Bat. Veramente che ſono pur troppo ciechi tutti coloro che non conoſcono, che queſti, & altri animali congiunti all'Agricoltura, ſono ancora tutto ſimili à lei: la quale, ſi come fa ſempre ricchi gli Agricoltori quanto più ſono liberali verſo di lei, & li manda ancor'in rouina, quanto più ſono ſcarſi; coſi gli armenti (per natura) fann'il medeſimo d'ogni tempo.

Altri auuiſi per le pecore, & agnelli.

Scal. Seguendo pur'il parto delle pecore, dico come è nato l'agnellino, ſi piglino le poppe della madre, e ſi gitti via il primo latte che viene (per eſſer come marcio) & vi ſi prema l'altro cō le mani in bocca, accioche guſtādolo comincia à tettare. Ma ſe ella andaſſe a paſſere, & che ritornata nō voleſſe conoſcer il parto ſuo (come alle volte ve ne ſono di q̄ſta natura) ſia ſerrato cō aſſi, ò cō altre coſe in qualche parte della ſtalla cō lui ꝑ tre, ò quattro giorni, chē al ſicuro comincierà a pigliar talmēte amore, che nō ſaprà viuer ſēza lui, & māco fallarà nel riconoſcerlo ꝑ figliuolo fuori di molti altri; & egli medeſimamēte nō mancarà a ſeguitar la madre quādo andarà ſeco à paſcere: ma queſto nō ſia più toſto del meſe di Marzo per cagion del freddo, & perche nō ſi trouano herbe tenere: auertēdo, mētre che queſti agnelli ſtāno nella ſtalla ināzi che cominciano a paſcere, che ſi dia lor del fieno minuto, & del miliore che ſi troui, accioche habbiano da mangiare fin che le madri vengano la ſera da paſcere cō le tette piene per dar lor'il latte in copia, lequali māgiano poi tutto quel fieno che trouano eſſer'auāzato ad eſſi figliuoli, & à queſto modo gli allattano fin che di compagnia vanno in monte a paſcere.

Vinc. Da quall'hora del giorno ſi cacciano a paſcere q̄ſti animali?

Da qual hora ſi debbon cacciare a paſcere le pecore.

Scal. L'hora ordinaria, & propria di condurli in queſto paeſe è ſempre dopò che ſono paſſate le ſedice; & queſto tanto ſi oſſerua al tempo dell eſtate, autunno, & primauera, quanto in tutti i meſi del verno; percioche chi faceſſe altramente nō manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre ch'ella cade (quāto farebbe la brina tutto il verno. Et però, ſi come ſi oſſerua di cacciar'alle campagne le pecore, montoni, & caſtrati come la brina è alquāto mortificata dal Sole, ò dall'aere dopò che ſono paſſate le ſedici hore, ò poco più, & li tengono fuori molte fiate fin'a mez'hora di notte; coſi ſe foſſero cacciate fuori al tempo della rugiada più toſto delle ſedici, & che paſſaſſero le ventitre à condurli a caſa, non è dubbio alcuno, che venirebbe lor'il male del morbino, ilquale gli amazarebbe tutti in poco tempo.

Vinc. Voi cominciate a moſtrarmi vna delle malattie che facilmente vengono à queſti benedetti animali: laquale tanto più mi fà marauiglia, quando che di ſtate non ſi poſſono cacciar'a paſcere almeno dopò che ſono paſſate le vndici, ò dodeci hore del giorno: conſiderando

rando

rando che all'hora il Sole comincia a mostrarsi potente, come in vero si vede hauer forza d'asciugare tutte le humidità.

SCAL. Sappiate pure, che si come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quādo le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono tuttauia: cosi se non fusse la molta vigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per vna che muore, ne morirebbono vinticinque, & cinquanta.

VINC. Come vogliono esser quegli agnelli, che si hanno da alleuare?

Quali agnelli si debbono alleuare.

SCAL. Si debbono sciegliere quelli che sono più grossi, più belli; & c'habbiano la lana più spessa, & più lunga, & anco più bianca: tenendone non meno fra ogni quattro, ò cinque, vn'altro bello che l'habbia ben nera, accioche con queste due sorti che si cauaranno da i montoni, dalle pecore, & da i castrati simili, si possano fare de i panni meschi.

VINC. Vorrei sapere ancora da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si osserua nel castrarli.

SCAL. Essendo nati di Decembre, ò di Genaio secondo il solito, si castrano non al primo Marzo (perche sarebbono troppo giouani) ma al secondo, col reforzino di corda fattoui in capolo nel mezo, ponendosi il castratore l'agnelloto con la schena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto in capolo attorno i testicoli, & vn capo della corda sotto vn piede, & con l'altro capo in mano, tirandolo ben'in alto, si faccia le corde, ò radici de' testicoli solamente crepare; & questo si fa con facilità senza leuarli i testicoli: ma però restano quanto al coito, come se ne fossero priui. Vero è, che bisogna vngerli doue sono schizzi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfiano.

Quando, & come si castrano gli agnelli.

GIO. BAT. Quantunque questa cosa paia ridicolosa; nondimeno per hauerui veduto farla con tanta facilità, non si può negare ch'ella è di altro miglior modo, che non è castrare i vitelli, caualli porci, & cani.

VIN. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

SCAL. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna scemante in tempo sereno senza vento, & dopò l'hora di terza, & quelli che vogliono tosare vn'altra volta, si tosano d'Agosto quando vengono di monte; Auertendo di non tagliarli la carne, e se pur si feriscono, siano vnti con pece liquida, ò con oglio comune, & metterui sopra del caligine, ò carbone pesto, accioche le mosche non le noiano, Mà vngendoui solamēte con la songia di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

Da qual tempo si tosano l'animali pecorini.

VINC. Quante libre di lana si debbono far per animale?

Che lana diuersamente renouano le dette pecore.

SCAL. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre sorti Bresciane, nōdimeno, le tesine, & le bastarde in due

volte,

volte, rendono fin dodici libre: ma le gentili non paſſano quattro in vna ſola toſatura.

VINC. Hora che ſon chiaro di tutte le coſe che vi ho richieſto intorno alle pecore, montoni, caſtrati, & agnelli, mi ſarà caro che mi diciate ancora le loro infirmità maggiori, & i rimedij più certi, che hauete conoſciuti per ſanarle.

D'alcune infirmità maggiori di queſti animali.

SCAL. Queſti animali muoiono aſſai volte per lo mal del morbino, ilquale non ſolamente gli amazza tutti (chi non li prouede) in poco tẽpo, ma ancora facilmente ſi piglia l'vna pecora dall'altra tãte quante ve ne ſono. Et però biſogna ſubito ſeparare le malate dalle ſane, per non eſſerui ſperanza di aiutarle, & maſſimamente quando muouono ſpeſſamente le palpabre de gli occhi, & che muoiono quaſi in vn ſubito cadẽdo à dietro: non tardando a dar del ſale alle altre, meſcolato cõ la quarta parte del ſolfo, ilquale le purgarà, & ammazzarà queſta infirmità, & per queſto il paſtor prudente và ſempre innanzi alle pecore per non laſciarle entrar ne i campi de' cattiui paſcoli, & ſpecialmente doue ſia l'acqua, ò ſtata morta, ouer che ſiano ſtati adacquati: percioche paſcendoui, le venirebbe il gocio in manco di quaranta giorni, & dapoi morirebbono in poche hore ſenza rimedio alcuno.

Poi quando viene la febre alle pecore nel meſe d'Aprile fin che vanno in monte, ſubito le ſalaßa della vena dell'occhio deſtro, & non le laſciano che ſi bagnino in modo alcuno, nè che beuano ſe non pochiſſimo, perche ſenza fallo morirebbono.

Appreſſo quando le pecore ſe inrognano talmente che paiono leproſe, & che ogni hora più ſecano, & dileguano, all'hora non manca a medicarle col lardo bollito con l'oglio di oliua, ò col butiro, ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno, accioche non paſſi più oltra.

Parimente quando le pecore s'inzeppano per cagione che le vngie ſono talmente intenerite (per eßer ſtate co i piedi nello ſterco loro) che non poſſano andare, nè ſtare in piede, queſto paſtore non manca a tagliarle via il corno guaſto, & poi vi mette ſopra della calcina non bagnata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame, facendo coſi ogni giorno alternatamente fin che ſia fortificato.

Medeſimamente quando vna pecora ſi ſcauezza vna gamba, ſubito la vnge con raſa molificata con la ſaliua dell'huomo, & legata con vna pezza più toſto di lana, che di lino, vi pone quattro ſtellette di legno legate attorno con tal modo, che eſſendo bene accomodate, non reſta di caminare, & paſcere. Et non eſſendoui raſa, pigli del largato, ilquale fa quel medeſimo effetto.

Poi per mantenerle in ordine le pecore, le dà de' frutti ſecchi di lauro col ſale, cominciando quando han partorito, fin che hanno hauuto il montone, ac-

cioche

cioche si mantengano sane, grasse, & che abondino di latte; ma come sono pregne, cessa: perche si spregnarebbono facilmente. Et medesimamente dà questi frutti a gli agnelli col sale, & con la semola, come cominciano a mangiare, accioche maggiormente vengano grassi; ma però li dà poco da bere.

Ancora quando egli vuol condur le pecore di mattina nell'hora debita a pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti; ma non le lascia bere fin che non hã pasciuto poco men di due altre hore: atteso che quando mancaße di questo buon ordine; il sale non vi giouarebbe, & patirebbono anco pur assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore, poiche ho detto le più importanti.

VIN. Perche più volte ho vdito dire che la vita pastorale non è meu tenuta per felice dell'Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato che mi mostriate doue consiste questa sua felicità.

SCAL. Auenga che io non sia sufficiente per satisfar à questa vostra domanda, nondimeno lasciãdo da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l'infinita Bontà del grand'Iddio, & venendo solamente à quella felicità che ciascuno può abbracciare facilmẽte, dico, ch'egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; ilquale conoscendo gl'infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo fà ogni possibile per allontanarsi da lui, per viuer più quieto che può nella vera libertà; non facendo dispiacer ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, e sollecitudine al suo caro gregge. *Lodi della vita pastorale.*

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d'animo, & prudente con gli huomini? Ilquale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per più campi, & per diuerse contrade và sempre innanzi loro cõ vno spontone lungo in spalla, o altra arma d'hasta con animo deliberato combattere contra qual si voglia ladro, o fera che le volesse offendere? Tenendo parimente a mezo, & dietro la schiera huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia conseruata da qualũque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le battaglie, & specialmente la farina di miglio per fare la polenta di giorno in giorno, sera, & mattina, secondo che essi la mangiano. *La prodezza d'vn pastore.*

GIO. BAT. Veramente ch'egli è bel veder questi huomini vestiti di panni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani & lieti, poiche si contentano dello stato loro: benche non mangiano altro che polenta calda, fatta quanta solamente vi bisogna *Come viuono sobriamẽte i pastori.*

gna per viuere, quando vogliono desinare, & altrettanta quando sono per cenare: ne altra cosa mangiano in tutto il giorno eccetto quel formaggio, o ricotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta, quando desinano, o cenano: beuendo poi, per l'ordinario, solo le dolci, & chiare acque.

Come si fà la polenta.

VIN. Vi prego Scaltrito mio; che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio per la mattina, & altrettãta per la sera lasciando sempre quella di frumento per non far cosi buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente, ponẽdola nel caldarino che bolle al fuoco cõ cinque, o sei libre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con vn bastone, accioche ella maggiormente possa passar la farina fin'in cima. lasciandola poi bollire, fin che si gõfia, e si distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco, si mena benissimo con vn bastone tondo, & netto fin ch'è totalmente ben r tta, & affinata; e dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con vn filo, e si mangia cosi calda col formaggio, o con la ricotta salata.

Perche i pastori tẽgono i cani biãchi, & si vestono sẽ stessi di q̃l colore.

VIN. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, e non d'altro colore.

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmente timide per natura, che come veggono vn'animale che non sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, ilquale le sia alle spalle per diuorarle; però non è marauiglia se per non spauentarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

VIN. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche più animosamente possano cõbattere co i lupi con auantaggio che non siano strangolati, come molte fiate farebbono quando non fossero cosi ben'armati.

GIO.BAT. Hora perche i seruitori portano in tola le viuande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo a ragionare di quanto vi sarà grato.

SCAL. Mi sarà caro che innanzi vespro mi diate licẽtia, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, doue ho i miei animali.

VIN. Saremo breui, perche parlaremo solamente delle capre.

RAGIO-

RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE medesimi intorno alle Capre.



DA poi che l'Auogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora li seruitori, & Scaltrito di compagnia) andarono à diporto sotto alle ombre del giardino: ragionando diuersamente del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati, e trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima à sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare che'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi sarà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

CAL. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane sotto alla obediētia di mio padre nella villa di Agnosceno di Val di Sabbio, & ch'elle non rendano in tutto quella vtilità di buon formaggio, e manco di lana come fanno le pecore, nōdimeno è cosa buona à tenerne, e massime ne i siti sterili, come sono i monti, i colli, le valli, e le cāpagne deserte, pcioche dāno maggior copia di latte, & migliore, e più sano che nō fanno le pecore, & anco la ricotta loro fresca è più delicata. Et però si dice per prouerbio. Butiro di vaccha, formaggio di pecora, & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendono questi animali. *Principio del ragionamēto delle capre.*

Poi le capre sono di poca spesa, cōciosia che non si dà loro fieno, se nō quādo partoriscono, e nel resto di tutto'l tempo si cacciano a pascere, & quādo restano nelle stalle per cagione delle pioggie grādi, ò che la terra si troua coperta di neue, si dà loro de' vccelli di rami teneri fatti nel mese di Settēbre in tāti fascinetti di noce, di vite, di albera, d'olmo, di frassino, di moro, e di castagna non saluatica cō le foglie attacate, iquali siano seccati al Sole, e poi cōseruati ne i fenili, ò altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et però nō solamēte elle māgiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pūgēti p le fratte, p le macchie, p le selue, per le spelunche, p le corne, & p li bricchi, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grādi di fiaccarsi la vita in mille pezzi: nō temēdo mai simili precipitij, ma vi vanno frācamēte pure che vi veggano qualche cosa da māgiare. Et per qsto vi vogliono caprari destri, agili, forti, e animosi, accioche possano benissimo seguitarle, difēderle da' lupi, o d'altre fere, & condurle doue sono buoni pascoli, & nō cosi pericolosi, percioche pure alle volte se ne perdono, o p lo cader da tali pcipitosi luoghi, ouero che sono deuorate dalle fiere. Si che per concludere si può dire quel prouer- *Che le cāpre sono di poca spesa.*

bio. Mai non ſi vide capra morir di fame; percioche oltra che mangiano di qual ſi voglia herba, ancorche foſſe velenoſa, sẽza far loro male alcuno, mancandoui cibi per ſoſtẽtar, ſi pongono a rõper co' denti fin che gli arbori, e ſpecialmente i fruttiferi per eſſer più ſaporiti de gli altri, & ancora à leccare le mura humide, ſenza che hãno vna natura molto diuerſa da gli altri animali: ſtando che non ſolo dormono più volontiera ſopra la nuda terra, che hauer ſotto della paglia, o altro ſtrame, ma ancora molte fiate ripoſarãno in cima d'vn bricco, o d'vna precipitoſa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra ſopra l'herba freſca.

Gio.Bat. Benche io ſapeſſi che le capre fuſſero di manco ſpeſa delle pecore, tuttauia non inteſi mai coſi bene la lor natura, come hora diſtintamente hauete detto. Et però non è marauiglia ſe all'huomo bizarro vi ſi dice. Tu ſei molto capriccioſo.

Vinc. Lodate voi che ſi alleuino le femine, o più toſto ſi vendano in capo di trenta, o di quaranta giorni, come ſi fanno tutti i maſchi, & poi ſe ne cõprino dell'altre d'vn'anno, lequali ſiano pregne, o almeno che habbiano partorito di poche ſettimane?

Scal. La maggior parte de' capretti di queſto paeſe fanno il medeſimo che dite; percioche veggono per eſperienza, che co i denari che cauano nel vender due capre, cõprano vna capra nelle terre de' Griſoni, d'vn'anno, ò di dui, & ſenz'altra ſpeſa, ò faſtidio, ouer pericolo nell'alleuarle, dallequali cominciano hauerne vtilità per conto del cauare il latte, o per eſſer pregne. Ma però chi ne vuol'alleuare: debba ſcegliere quelle che ſono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre meſi; non alleuando mai quelle del primo parto, perche reſtarebbono ſempre deboli, ma ſi bene l'altre nate da poi, lequali come poſſono caminar dietro alle madri, ſiano mandate con eſſe: accioche (ancor che tettino) s'auezzino à paſcere. Poi mentre che le capre ſi trouano pregne, non laſciano vrtar l'vna con l'altra, perche facilmente diſperderebbono: & quell'iſteſſo farebbe dando loro del ſale fuor di modo quando ſono ſtate col becco per pochi giorni auanti.

Vinc. Da qual tempo ſi debbe accompagnare le capre col becco?

Scal. Il miglior tempo è il meſe d'Ottobre, & di Nouembre: percioche, portando nel corpo l'animale cinque meſi, come fanno anco le pecore, & vn'altro nell'allattarlo, ò poco più, ſono perfetti doppo Paſqua, quãdo nõ vi ſi dia fieno, come nõ ſi debbe dare, pche altramente pderebbono la lor delicatezza. Oltra che queſta è la miglior ſtagione di tutto l'anno, per eſſere abbõdante di herbe per paſcere beniſſimo, & per produr del latte in copia. Adunque ſi dà il becco alla capra dal detto tempo, & ſatisfatto la prima volta, ſubito vi ſi dà del fieno, ò ſemola da-

man-

mangiare, & toltone otto o dieci bocconi, si ritorna a tal officio vn'altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopò hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si lega subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; slegandolo, e pascēdolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna ne i medesimi giorni, che esse sono ben disposte a tal effetto, poiche egli è ancor'all'hora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento, & anco fin' a cento cinquanta.

Vinc. Come si fa ad allattare dui capretti nati in vn medesimo parto, come occorre vn'anno più che l'altro.

Scal. Benche ordinariamente vna madre fa più latte di quel che bisogna per vn sol capretto: però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto fin che qualchuno resti senza il suo.

Come si latti due capretti d'vn solo parto.

Gio. Bat. Et questo credo fermamēte, percioche se vna capra piglia amore ad vn fanciullo (come molte fiate occorre) che non habbia chi li dia latte, andādo più volte al giorno con le gābe a trauerso della cuna (massimamente quando piange) porgēdoui le tette in bocca fin ch'è satollo, quanto maggiormente debbe far ad vn animale della sua specie.

Che le capre allattano de' fanciulli.

Vinc. Come voglion'esser i becchi buoni circa alla statura, & all'età innanzi che si congiungano con le capre?

Gio. Bat. Non sono buoni se nō dopò che hanno vn'anno addurano perfetti al generare fin' a i quattro, & poi si vēdono a i beccari, essendo castrati, e nò. I quali si hāno per megliori quando han la testa picciola, le orecchie grandi, & pendēti, la barba lunga, & folta, il collo grosso & corto, il corpo tondo & largo, le gambe grosse, e non troppo alte, & il pelo chiaro, & liscio. Et quasi similmente vogliono essere le capre, mà che appresso habbiano le tette grāde, & che siano ben larghe, fra i galoni, cioè di sotto della coda Et quanto più l'vna, & l'altra specie crescono nell'età non (giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli, & questi solamente si debbono alleuare, & non quelli che sono generati da'padri, & madri molto giouani, o troppo vecchi. Onde, si come è bene a cambiar' il becco come passa quattro anni, cosi la capra è buona solamente fino a i sei, o sette al più.

Come vogliono esser i buoni becchi, & le buone capre.

Vinc. Fate voi differentia che questi animali siano più d'vn colore, che d'vn'altro?

Scal. Auenga che alcuni caprari hanno per più care le capre bianche, che d'ogni altro colore: dicēdo che rendono maggior copia di latte, non dimando le rosse, & nere sono più gagliarde, & più robuste con-

tra i mali tempi, & per viuer lungo tempo.

VINC. Parimente vorrei saper se vi è differentia che questi animali siano co i corni, o senza, come pochi se ne vedono.

SCAL. L'hauer i corni & non, non fa che le capre siano più cattiue, o migliori. E ben vero che quelle che non hanno corni son più commode per star in compagnia delle pecore, & delle vacche, come alcuni pecorari, & malghesi ne tengono (non però gran quantità) si perche sono di poca spesa, & si anco perche crescono il frutto del formaggio, & più della ricotta a tanto per tanto che non fa il latte solo delle vacche, e pecore; Oltra che queste non si spregnano fra loro, come fan'alcune volte quelle che gli hanno.

L'ordine che si tiene a far pascere le capre.

VINC. Che ordine si tien nel far pascere questi animali?

SCAL. Si cacciano il più delle volte a pascere nel fare del giorno mē tre che cade la rugiada: percioche pascēdo l'herba cō quella, maggiormente ritornando a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte, & poi si rimādono fuori dopò vespro, e pascono fin'a sera, & anco fino ad vn'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mādano à pascere dopò terza, e ritornano a casa di sera tardi, & di quà si vede quāto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, e quanto latte possono dare al giorno?

Quanto latte producono le capre.

SCAL. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, ilquale auanza (quanto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

VINC. Non vuole à questo latte quel caggio istesso, & quell'agra che si adoperano a quel di vacca, e di pecora?

SCAL. Certo è, che non si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, mà non già con l'agra: perche non venirebbe buona la ricotta, e però a farla delicata; vi s'aggiunge altro tanto acqua, come si farebbe d'agra quando vi bisognasse.

VINC. Hora che mi resta saper le infirmità di questi animali, desidero che mi diciate quelle maggiori che sapete.

SCAL. Troppo auenturati sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se hauessero i lor'armenti della natura che son le capre, lequali sono talmente sane in questo paese, che (per l'ordinario) non muoiono se non per morte violenta, o per vecchiezza. *E vero, che à qualch'vna le vien il male asciutto, ilquale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fußero d'osso, & questa infirmità le viene per cagione dell'eccessiuo caldo. Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si vengono più volte al giorno fin che sono ritornate molle, come di prima.*

VINC.

Vinc. Essendo sano questo gregge come dite, & di cosi poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che vi sono, non se ne tengono le cento, & le ducento?

Scal. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sempre. Et però nõ se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di viti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarij della terra: mà solamente si tengono ne i luoghi montuosi, & valli sterili, & sempre cõ buona guardia, perche altramente vi farebbono anco del male assai: Mà poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tẽgàno più di quindìci, o vinti, & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discommodo di tutti, percioche di villa in villa si osserua, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue: Cioè, vno per hauerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni, & vn'altro che ne ha dieci, o vinti, fa il medesimo officio per sei giorni, & à questo modo vengono a essere gouernate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discommodo tutto l'anno, & senza spesa.

Vinc. Mi resta che mi mostriate le vtilità che si cauano dalle pelli de' becchi, de' capretti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

Scal. Non si fanno vtri delle pelli di becchi come si fanno delle capre, perche patirebbono molto di quel suo mal'odore; mà si confettano, e conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i più belli colletti d'ogn'altra sorte. Et più ancora, essendo ben pasciuti questi animali, fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale è di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù ch'egli sia contra diuerse infirmità di noi mortali. *Ciò che si fanno delle pelle di capra, e di becco.*

Poi delle pelle di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe, stringhetti, cintole. Et delle pelli di capre, nõ pur si fanno grã quantità di guãti, di camoscie, di somacchi, e cordouani; mà ancora si fanno quãti vtri si vsano per condur più sorti d'ogli, di vini, e d'altre beuande.

Vinc. Che modo si osserua nel fare questi vtri?

Scal. A far'vn'vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, e cosi i piedi fin'al secondo nodo, & poi scorticate il resto delle gambe sino alla natura, si rouescia tutto l'auanzo della pelle col pelo di fuori, & poi si gitta due libre di sale di dentro, ilquale fregatolo benissimo tra neruo, & neruo con le mani, si fa tutta la pelle in vn rotoletto ben serrato insieme, & lasciandola cosi per tre, o quattro giorni, e dapoi ritornandoui a salarla cosi pur di dentro, mà solamente con oncie quattro; onde fregandola vn'altra volta benissimo, & riuolgendola medesimamente

dall'altro lato ben ſtretta in vn rotoletto, paſſato ancor altri tre, o quattro giorni ella reſtarà perfetta per conciarla con gli ſpaghi in ogni buon'utre, come ſi fa: Tenendola: però ſempre gonfia, & attaccata (mentre che non ſi adopra) a qualche coſa lontana dalla terra; accioche non foſſe roſa, o guaſta da più animali.

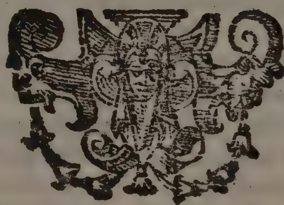
Gio.Bat. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha richieſto Meſſer Vincenzo, non ſolamente ve ne reſtiamo obligati, mà vi licentiamo anco che andate alla montagna a gouernare le voſtre care vacche, e pecore, aſpettandoui con quelle à queſto Settembre.

Scal. Voi mi perdonarete ſe in tutto io non vi ho ſatisfatto come era il uoſtro deſiderio, & il mio debito; Baſta che ho da morire all'ombra voſtra per quel ſeruitor fedele, che ſempre ſono ſtato, & con la voſtra buona gratia andarò a montare a cauallo.

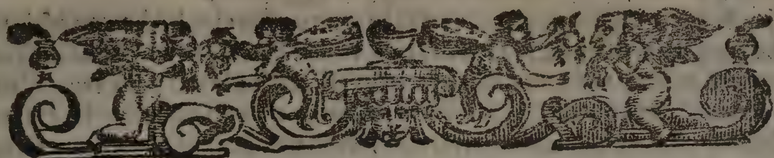
Vinc. Andate nella buon'hora, poiche ſiete conoſciuto per più nobile d'animo, che non ſono molti cittadini antichi. Et io ſimilmente pigliarò licenza da voi M.Gio.Battiſta, promettendoui dimane di tornare, accioche ragioniamo delle altre coſe.

Gio. Bat. Et io v'aſpettarò volentieri all'hora ſolita.

Il fine della Duodecima Giornata.



LA



LA TERZADECIMA
GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, AGGIVNTA
DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta de' Caualli, & delle Caualle di buona razza.



Itornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo nel giardino sotto al gran pergolato, che all'hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatosi secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse: Onde finite le accoglienze, parue al Barignano, come quel ch'era di più tempo, di dire all'Auogadro, & al Magio queste parole.

Signori, poscia ch'egli è piacciuto à nostro Signor Iddio, c'hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la vostra conseruatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, vi prego che domesticamente proponiate qualche bella materia: accioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

Gio. Bat. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali che sono solamente commodi a gl'huomini che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono cosi commodi a i contadini, a i mercanti a i nobili, a i Prencipi, & quanti Religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

Vinc. Tanto più mi è grata questa vostra opinione, quanto c'habbiamo M. Lodouico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'è stato valoroso Caualiere già cinquant'anni, in più guerre d'Italia.

Lod. Dalla giouentù, fino à settantacinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre professione di caualcare buoni caualli, & di domare poledri di Reame, di Mantoua, & di Ferrara, come s'è veduto nella patria,

tria, & nelle guerre appresso molti Principi. Percioche ho conosciuto, che fra gli animali quadrupedi, che Iddio ha creato a beneficio di noi mortali, niuno vi è che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, d'animosità, nè di commodità, & vtilità, cóciosia ch'egli è quello che ci serue più d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre; attegiando con allegrie di rimesse diuerse, & di salti a più modi, scacciando da noi tristi humori: & fortificando lo stomaco, & i membri con tutto il corpo nel maneggiarlo diuersamente secondo che'l valor suo ci rappresenta

Discorso sopra li caualli. Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi che habbiamo da questo così bello, così agile, & animoso animale? poiche possiamo andar in qualunque viaggio per fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, & per campagne: assicurando egli più volte dalle insidie de gl'huomini maligni, i suoi patroni, co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere così valorosamente con vrti, con morsi, con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli hà portati con grandissimo stupore a saluamento. Mà tutto è niente a rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuccie, nelle battaglie, e nelle crudelissime giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da tamburi, da gli archibugi: & dalle artegliarie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati così a cauallo, come a piedi, che pare propriamente che si spezzino i cieli, & apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi di huomini che vanno a migliaia in fracasso.

Delle caualle. GIO. BAT. Ancorche M. Vicenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori; nondimeno perche sappiamo che li dite per lunga pratica, vi degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, e di caualli vniuersale alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

LOD. Parlandoui adunque parimente, come vogliono essere le caualle, dico, che douendo essere commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del ventre, e di bella fattezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre che molto grasse, perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni; Non deueno parimente esser minor di tre anni, nè di età più di dieci, o di dodici, atteso che essendo di complessione più fredde de' caualli, s'indebeliscono anco più per tēpo. Nè bisogna dar loro cauallo alcuno se non dall'Equinotio di Marzo, fin'al solstitio di Giugno: acciochè portādo (come per l'ordinario portano nel corpo vndeci mesi, partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

Il tempo di dare li stalloni.

VINC.

Vin. Come si conoscono, quãdo desiderano che li sia dato il stallone?

Lod. Questo si vede facilmente: percioche appetiscono il cauallo, quãdo gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura più gonfia, & più calda dell'ordinario, & anco che mangiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tẽpo debito, & non più di due volte al giorno; cioè la mattina, & la sera auanti che beuano. Mà se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì: & se anco all'hora medesimamente non lo vogliono, che siano separate dalle altre come grauide: & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

Vin. Dopò c'hanno fatto il parto, quãti mesi allattano i lor figlioli? *Quanti mesi allattano.*

Lod. Ordinariamente danno il latte per vn'anno, o poco più, & non mancano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar l'herbe, o nel mangiar i fieni, accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta, quãdo le madri cominciano a negar lor' il latte. Mà bisogna leuarli da esse, come sono giunti a dui anni, e ponerli nelle mandre de' polledri: altramente montarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

Vinc. Come possono le caualle venir'à desiderar' il cauallo nel tempo che dite se conuien loro allattar' i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

Lod. Le caualle che sono regolate, non è marauiglia se sono anco cõperte strauagantemente da i caualli, che sono tenuti per stalloni, & se partoriscono parimente i loro figliuoli in tutti i mesi de l'anno. Mà a quelle che sono tenute gentili, e con buon' ordine nelle vere razze, non si danno li stalloni se nõ ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et à questo modo, oltra che'l latte è più fermo, & che elle si mantengono in ordine, come quelle che non sono mai caualcate, & sono ben pasciute, generano, & alleuano ancor i polledri di tal prosperità, & bellezza che vẽgono in prezzo grande, come si vede nelle famose razze per tutto il mõdo. Et li stalloni hãno medesimamente maggior forza, & maggior copia di seme viscoso, & anco montando con maggior desiderio, creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et auuenga che le caualle non siano animose, nè così gagliarde, come sono i caualli, sono però più agili nel correre, & si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno i stalloni, mà si tengono a pasturar tutto l'anno i buoni pascoli, eccetto che quando le herbe sono coperte dalle neui: perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta; doue si dà loro del fieno, & gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Mà esse però mangiano più tosto volẽtieri le buone herbe nelle cãpagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buo-

buone herbe, e ben'accommodati di chiare acque, cosi nel verno non si debbono tenere in luoghi doue siano molti freddi, e combattuti da vẽti maligni, ò siano paludosi, o priui di buoni pascoli, e di sane acque. Percioche le caualle grauide, ò che siano per ingrauidarsi nõ debbon'esser magre p carestia di pascoli, o per lo mãcar delle buone acque: ne siano troppo grasse per il souerchio mãgiare mà che stiano nella via di mezo.

Non sono n'anche da lodare coloro, che tengono le mãdre delle caualle ne i monti molto erti, & aspri; sì perche difficilmẽte si possono pascere secõdo il lor bisogno, & sì anco perche le grauide non possono sẽza gran fatica salire, e discendere senza pericolo sempre di fare aborso, ò sconciatura di lor figliuoli. Sono ben da lodare i colli, & anco i monti che nõ son'aspri, iquali siano fertili di buone herbe, e che siano dotati di fontane, o di laghi come si trouano in diuersi siti de'monti nostri.

Gio.Bat. Poscia che ci hauete detti i più importanti ricordi intorno alle caualle buone di razza sarà bene che ci ragioniate ancora, come debbono essere i stalloni, & à che modo si debbono gouernare, e trattare, accioche stiano grassi, e potenti per meglio satisfare alle caualle.

Lod. Il cauallo, che si ha da sciegliere per buono stallone bisogna che sia più tosto di sette anni, che di manco, & che non ne passi dodeci: percioche in questa età è perfetto per montare, & per generar figliuoli di buona prosperità, & generandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & viueranno pochi anni.

Discorsi sopra li stalloni. Poi bisogna che questo cauallo sia grande, & grosso d'ossi, & di buon mantello; & che habbia le vnghie nere, piane, liscie, dure, grandi, ritonde, concaue, ben'aperte, e rileuate ne i calcagni hauendo le gãbe asciutte, neruose, non grosse, nè sottili, & le spalle ampie, piene di carne, e moscolose, & anco il petto largo ben carnoso: & i lati lunghi, i lombi rotõdi, le natiche grãdi piene di carne: e ben rotõde; hauendo il capo picciolo, & secco talmente che la pelle sia quasi vna cosa medema con l'ossa, l'orecchie picciole, acute, e ristrette insieme; li occhi grãdi, posti in fuori, neri, e bẽ netti; le narici aperte, gõfie, e grãdi; le mascelle sottili, e secche la bocca vgualmẽte da ogni lato squarciata, il collo lũgo, inarcato, che sia sottile verso il capo; la schiena curta, larga, & piana; le coste come hà il bue, i crini siano pochi, & quasi crespi, & la coda lunga, e folta.

Gio.Bat. Credete voi, che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella vita loro, o che meglio sia a pigliarli più netti di tutte l'infirmità, & vitij che si può?

Lod. Non è dubbio, che non si debbono mai pigliare per stalloni, caualli ben fatti che siano vecchi, lunatichi, vitiosi, paurosi, restiui, sciatichi, incamorati, cattiui mangiatori, o che si votino molto, o che si get-

tino

tino volentieri nelle acque, ouero c'habbiano formelle, ſpinelle, galle, crappe, zardo, ò che ſiano incordati, inſtellati, & habbiano altri difetti ſimili. Mà non ſi reſti di torre vn buon cauallo, ancor che li ſia ſtato cauato vn'occhio in battaglia, ò c'habbia più ſegni nella perſona di ferite, anzi che ſi dourebbono ſciegliere di queſti che per vn tēpo ſiano ſtati in diuerſe fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormēte figliuoli animoſi, & forti ad ogn'impreſa aſpra, & lūga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che ſpendono i cētinara di ſcudi ne gl'ottimi caualli, p porli nelle loro mandre, accioche vengano parimēte fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che ſia poſſibile.

Vin. Quanti ſtalloni vogliono p centinaro di caualle, e come ſi debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche ſiano perfetti nel montare?

Lod. Non pure ho letto più Autori antichi, che vn buono ſtallone può ſupplire fin'à vinti caualle; mà ancora ho veduto oſſeruar queſto nelle razze moderne. Vero è, che non biſogna mancare di tenere li ſtalloni lōtani da quelle ne i paſcoli, ò più toſto legati nelle ſtalle, dādo loro però del fieno, & da bere alle hore debite: percioche, quando ſi mācaſſe di queſto, diſturbarebbono le caualle da ogni tempo, lequali non partorirebbono poi i lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiſcaſi però che ne i meſi che ſi fanno mōtare li ſtalloni, biſogna trattarli beniſſimo con buoni feni, orzi, ceceri, ouero con ſpelte, vene, veccie, e robilie, accioche ſiano all'ordine per montare due volte al giorno. Mà ritrouandoli pigri à queſto: giouerà loro vna ſpongia netta, & in noua con laquale s'habbia fregata la natura di quelle caualle preparate auanti di eſſi, e dipoi fregarli bene i loro muſi, & le narici. Et queſto modo è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

Vinc. Vorrei ſapere, s'egli è bene à caualcare queſti caualli ne i meſi che non montano, ouero ſe debbono laſciarli nelle ſtalle, & non farli altro, che ſtreggiarli, & dar loro il bere, & cibi neceſſarij.

Lod. Certo è che quando ſteſſero continuamēte nella ſtalla à bē mangiare, ſi marcirebbono nella pigritia, & diuenterebbono viliſſimi d'animo. E però io lodo che ogni mattina īnāzi che beuano ſiano caualcati & eſſercitati lentamēte, accioche queſto ſia loro più toſto vno sborro p ricrearli, che p affaticarli. Auuertēdo anco, che almeno p vn meſe auāti c'habbiano a montare, ſiano copioſamente ben paſciuti con buone paſture, & il medeſimo ſi faccia (come ho detto) ne i meſi che montano.

Vinc. Dapoi che hauete detto i più importanti ricordi intorno alli ſtalloni, deſidero che parliate anco di quanto ſi debbe fare alle caualle pregne, & quando ſono per partorire, o che hanno partorito.

Lod. Parlandoui ſolo delle caualle valoroſe di razza, & non dell'altre

tenu-

tenute da i contadini, che caualcano, e fanno lauorare senz'alcũ rispet to d'ogni tempo; dico che debbono trattar bene ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando pioue, o neuica, ouer ne gli ec cessiui freddi, accioche portino i lor figliuoli al perfetto fine. Et come gli hanno partotiti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'ac qua tepida, iquali ben acconciati con sale, e cõ buona farina, siano dati loro almeno per tre giorni sera, e mattina: nõ mancãdo appresso di sõ ministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, e cõ buo nissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano riposarsi co i loro parti. E q̃sta è la vera via p alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mẽtre che sono allattati da simili madri bẽ pasciute, le quali non gli abbandonano mai, fin che non sono condotti nelle mãdre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

VINC. di qual'età, e con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

Modi del gouernar i poledri.

LOD. Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (bẽche in alcune razze stanno fino à tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia piã piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale; ponẽdoli poi il capestro gentilmẽte al collo fatto di lana più tosto, che di canape, accioche nõ cercano durezza alcuna; facendo questo nel tẽpo fresco, e nõ nel caldo, percioche facilmente patirebbeno qualche danno nell'affaticarsi, nõ volẽdo cõsentire a tal legamẽto posto alla mã giatora con due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedẽdoli co i capestri si addo mestichino anch'essi, e s'auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel vẽtre. hora nelle groppe; hora nelle gãbe, & hor ne i piedi; alzãdoglieli spesse volte, & nettandoli, e battẽdoli gẽtilmẽte, come se si volessero fer rare, & finalmẽte accarezzandoli cõ tãti modi, che vẽgano a prẽder do mestichezza non pure de' suoi garzoni; ma etiãdio del caualcatore, che gli haurà da caualcare: conoscẽdolo benissimo alla voce, & all'odore: co me di molti, che s'allegrano mentre vi s'accosta, & che vẽgono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo; accioche cõsentino a lasciarsi mõtare adosso: e non è da mãcare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni per fetti. Dapoi c'hãno mangiato a sofficienza in cõpagnia de' domati, si conducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme pian piano al l'acqua, & come hãno beuuto, & vi sono stati dẽtro alquãto di più, si ri tornano à i loro luoghi, & a questo modo si vanno adestrando, e dome sticando à lasciarsi gouernare, & maneggiare. Deuesi però la mattina

dopò

dopò il beuere dar meza misura d'orzo, o d'altra biada per poledro, & a mezo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmente la sera innãzi che siano cõdotti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopò che hauranno beuuto, che vi sia à sufficiẽtia per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri, mà sol di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani, Non si mancherà poi di far loro buon letto sin'al ginocchio la sera di paglia, ò d'altro strame buona, accioche possano la notte riposarui sopra, ilquale leuato poi la mattina per tempo, & fregati à loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo; siano condutti subito all'acqua per beuere.

Gio. Bat. Mentre che io mi ricordo, lodate voi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato à molti di diuerse razze?

Lod. Non solamente lodo a far questo da Marescalchi valẽti al tempo della primauera, ò dell'autunno, & nello scemar la Luna, quãdo hanno compiuti i dui anni; ma ancora dico ch'egli è di tãto beneficio, che si dourebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche, il dar'il fuoco cosi alle gambe dinanzi, come à quelle di dietro, cõstringe, & indura le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia & smagrisce; le humide secca: le ristrette risolue; le putrefatte ritaglia: i dolori inuecchiati risana: le parti del corpo alienate guarisce: & q̃lle che sono cresciute oltra l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non vi verranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono venir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada: percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla: & farà che i segni appariranno assai manco, & molto belli. *Del dar fuoco a i poledri.*

Gio. Bat. Credo parimente, che dobbiate lodare il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo li snarano in Valacchi, & altre nationi: poiche si mantengono più facilmente al correre.

Lod. Se non che questo fender le nari fa brutto vedere: nondimeno egli è di tanto soccorso al cauallo grã corridore, che ciascuno può patire tal diformità, laquale gioua ancora molto à quelli che sono diuenuti bolsi, i quali seruono poi a loro patroni qualche tempo.

Gio. Bat. Di che età si debbono castrare i polledri, accioche possano conuersare con le caualle, & cõ' caualli intieri, & essere caualcati da gli huomini pacifici? *Del castrare i poledri, e i caualli.*

Lod. Non si castrano fin che han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo i testicoli.

Gio. Bat. Ancora, percioche vi sono alcuni caualli talmente furiosi, che non si possono caualcare, nè men domare, vorrei sapere qual effetto

to lodate più, per cauar loro la libidine, con manco mal di essi, lo schizzarli col tanaglione, ouer' il castrarli, benche siano di età.

Lod. Quantunque da pochi anni in quà, si vsi castrar questi caualli; nondimeno, perche ne muoiono di estremo dolore, giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non ne pericola alcuna; ma ancora rimangono più arditi, per quella parte di nerui; o cordoni, e d'altre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata via.

Vinc. Voi cominciaste à ragionar intorno al gouernar i poledri, mà per risponder à quanto vi ha domandato Messer Giouan Battista hauete cessato.

Lod. Dico, che i poledri siano bē gouernati da' prudenti, & amoreuoli seruitori, accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pigliare alcuni vitij, poiche non considerano quanto importi à nodrirli con ragione, & quanto sia difficile à leuar loro vn vitio, doppo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare; percioche con questi mezi, si lascieranno gouernare, dare da mãgiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi: le quali siano cinte destramente, & lasciate fin che li nettano la mattina; leuando poi di sotto la paglia, & ponendola più netta sotto la mãgiatora, & tutta la sporca con lo sterco, portandola al luogo solito: Non mancando à tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti che vi conuengono ne' luoghi appartati al modo che si osseua nelle honorate stalle de' Caualieri, & de' Prencipi. Lequali vogliono esser grandi, e ben'accommodate di volti, di porte, di finestre, di mangiatore, & di colonne co i trauersi che separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi del la medesima lunghezza, forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in vno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui senza mancar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stantia ben serrata, laquale habbia la spera, o impennate buone, e chiare. Legãdo ciascun cauallo co'l filetto fra l'vna, e l'altra colõna, facẽdolo stare con la testa alta, e poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca: bagnando similmente le chiome, & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben questste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona, con tanta paglia ben ritorta, che possano tener in parte nella mano: stroppicciando

do anco bene le gambe, & specialmēte intorno a i pastorelli, perche, come mancano di questo officio li vien la rogna, & altri mali, per la loro poltroneria, & de' maestri di stalla, che non sollecitano di veder i poueri caualli mal trattati; & massimamente quādo sono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'vn sol chiodo, sono cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è vna cosa delle maggiori, che con gran diligētia bisogna vedere ogni giorno più volte nel viaggio, & specialmente nel passar per monti, ò per vie sassose; poiche quando il cauallo hà lasciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora si rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni: come hanno mangiato alquanto di fieno, li conducono all'acqua, & ritornatoli alla stalla li com partono vna prebenda di biada criuellata, & mondata per cauallo. Et mentre che la mangiano, il buon Maestro, passeggiando da l'vn capo al l'altro, ascolta di vno in vno, quai sono quelli che la mangiano bene, & quali male: crescendo la misura a quelli che la mangiano auidamente, & scemandola a gli altri che la mangiano pigramente: non mancando di guardarli in bocca, e ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare via ogni arte (per quanto sà, e può) per guarirli. Percioche, per prouerbio si dice, Che i caualli vanno co i piedi, & col bel mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batter i poledri, ne di spauentarli con gridare, ò con altri modi mentre che si gouernano in stalla; anzi bisogna vsar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesse volte tutto il corpo, & lusingandoli con la voce dolce, o con darloro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste vie si fanno i poledri mansueti, & domestichi talmente che poi si lasciano gouernare.

Gio. Bat. Ancora voi M. Lodouico non venite al passo, che si deue vsare nel principio, quando si ha da caualcare questi poledri.

Lod. Addomesticato ben il poledro, l'eccellente cauallerizzo li pone prima il capezzone con ogni destrezza, senza farli altro, che lasciarglielo con le due redine, pur di corda, per due, ò tre hore, & leuatogliele, il giorno seguente dopò il vespero gliel ritorna, e lascia alquanto: & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, e lo cōduce sotto al portico, ò in altro luogo: hora fermandosi, & hora passeggiando gentilmente per quel tempo che li pare conueniente alla sua domestichezza, ò durezza. Onde, ritornatolo alla stalla subito, il garzone al solito lo piglia, & gli leua il cauezzone, & li ripone la cauezza, & poi all'hora consueta (hauendo prima mangiato del fieno) *Discorso del domar i poledri.*

lo beuera, & dapoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il cauallerizzo li ritorna il medesimo cauezzone allhora solita: mà con ogni gẽtilezza li pone adosso la bardella, ò bastina senza staffe, pettorale, e groppiera, e la cinge con carezze, & la stringe pochissimo, senza farli altro che menarlo fuori della stalla col cauezzone, & condurlo cõ piaceuolezza sotto al portico, & altroue per quelle strade, ò campi come li piace; & ritrouando campi arati, vi entra dẽtro; onde facẽdosi dar vna baccheta alquãto lunga dal garzone che lo seguita, si ferma; e fà andare pian piano il poledro, fin che a poco a poco và crescendo passo; toccãdolo qualche volta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela vedere, & dapoi fermatolo lo carezza con la voce, & lo tocca con le mani, & poi si riuolgono verso la stalla; & giunti lo disegna al garzone, il quale lo gouerna nel leuarli destramente la bardella, scauezzone, & nel metterli in quell'istante la cauezza. Et venuto il quarto giorno, nell'hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone, & accarezzatolo alquãto, li fa montare adosso vn garzonetto, & vedendo che non fa stranjezze alcune, lo leua cõ le redine fuori della barra, e lo conduce sotto al portico, & vedendolo stare quieto, lo fa passeggiare p vn poco, e poi accarezzatolo, li tocca, & palpa cõ la mano il peto, il collo il capo, e lo cõduce a luogo alto fatto a posta per mõtare, e smõtare, mẽtre che si caualcan senza staffe, & che i poledri sono grandi: Et fatto descendere il garzonetto, egli entra leggiermẽte nella bardella; tenendo benissimo le redine giuste; onde fermatosi alquãto, si fa porger di dietro vna bacchettina piccola, cõ laquale li tocca il collo, & allentãdo vn poco le redine, lo fa andare cõmodamente per lo portico ò per altro luogo appresso. Mà se per caso fa qualche atto cõtrario, lo ferma col cauezzone, & l'accarezza cõ voce, & con atti piaceuoli: vedendo che si acquieta, lo fa andar piã piano; crescendo poi a poco a poco si che lo fa caminare, e trottare, e fatto q̃sto cõ ogni destrezza p vn buõ pezzo, lo ritorna verso la stalla, & giunto ui, lo disegna al garzone solito, ilquale hauendoli posto la cauezza, e legatolo alla mangiatora, lo copre con la coperta, accioche ritrouandosi accaldato, nõ si raffredisca, & passato poco più d'vn'hora, li leua la coperta, & la bardella, & fregatolo alquãto cõ la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gãbe, & i piedi, gli ordina il mãgiare, il bere, & il buõ letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben ordinato dal pprio garzone, allhora solita, gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, & la bardella bẽ cingiato, e menatolo al luogo cõsueto del mõtare, ascesoui gentilmente, lo fa andare per le vie, per li prati, & per li campi, hora cõmodamente, & hora caminando, & trottãdo sin che comincia a scaldarsi;

facen-

facendo il simile di giorno in giorno, accrescendoli ogn'hora più la fatica: conducendolo specialmente ne i campi arati, & iui facēdolo caminare, & trottare fin che comincia a stancarsi; poiche questa è la via d'assuefarsi al leuar ben i piedi, & a spalleggiarsi benissimo; non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano, accioche giũto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciutto, & condutto al suo luogo, per ordinarlo a quanto si fa bisogno.

Parimente ne gli altri giorni non manca il caualerizzo di caualcare il poledro ogn'hora più, & come vede ch'egli è addomesticato, lo fa ferrare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza rompersi le vnghie, ò diuenire stroppiato: nõ adoperando altro che vna bacchettina, & il cauezzone per farlo andar pianamente, & fortemente, facendolo non tanto caminare, trottare, galoppare, & correre velocemente, ma ancora attegiare, riuoltare, & saltare, & anco tirare ben de' calci, & vrtare con la testa, & con le spalle secondo che conosce esser espediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i mõti, e discendere non meno benissimo, conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine, rasiche, macinatore, pestatore, e doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauẽti nel vedere, & vdire simili strepiti. Et oltra che lo conduce a veder andare cocchi, carri, carrette, & gran numeri di porci, di vacche, di pecore, e di capre, lo fa passare ancora doue sono de gli agnelli morti, de' vitelli, de' manzi, e d'altri animali che si mangiano. Osseruãdo di dì in dì tutte queste cose fin che lo vede ben addestrato nell'andare, & ben assicurato nel vedere, & nel sentire tutte queste cose, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cauallerizzo che'l poledro è hormai domato in buona parte, nõ solamente li pone dopo nona in bocca vn morso immelato fatto in vn canone con la testera di corame, & con le sue redine; mà lasciatoglielo così masticare sin'all'hora consueta dal caualcarlo, vi mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui il caualca in diuersi luoghi: facendolo hora andare passo passo, & hora trottare, galoppare, correre, & fare più rimesse, & anco saltare fossi, passare più fiumi, & altre acque. Non mancando di darli quel buon andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare vuole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro vn mezano, o ronzino per vn gentilhuomo.

Gio.Bat. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

Lod. Alcuni Auttori sono differenti nel raccontare questi ordini; percioche anco i caualli sono come gli huomini de' quali vi sono che han-

no vintisei denti,altri vintisette,& vintiotto,& altri vintinoue,e trenta; Vero è,che Aristotile vuole che'l cauallo ne habbia quarãta, benche in questi paesi ne ho veduto fino a quarãtadui, cioè vinti nella mascella, ò ganassa disopra, & vintidui in q̃lla disotto. Et però dico, che'l poledro nasce senza denti, & poi ne i dui,ò tre primi mesi,comincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei disopra,& sei disotto;onde giũto à i trenta mesi,ne muta nel mezo dui disopra,e dui altri disotto,& ne i quarantadui:ne ha mutati altri quattro per lato che toccano i primi mutati.

Laonde,passati i sette anni,non si può conoscere più la età di cauallo alcuno per conto de' denti,fuori che i dodeci anni, vedendosi nel mezo d'essi denti vna negrezza non solita,& quanto più egli và nell'età,tanto più li diuengono lunghi,eccetto però quelli,che noi domandiamo scaglioni,iquali per cagion del freno dopo il quinto anno diuengono ogni hora più piccioli, e vanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo,che sono dinanzi,sono chiamati voraci, p li quali si conosce la età fino al settimo anno, poi non solamẽte ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza,i quali noi chiamiamo scaglioni, ma ancora ve ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono malamente,detti da gli antichi molari, e da noi ganassali,o mascellari,i quali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre volte tanto d'ogn'vno, che sono dinanzi.Di maniera che tutti ascendono al numero di quaranta,& fino a quarantadoi, quãdo però ve ne sono dui altri nati della mascella di basso appresso gli scaglioni, & verso i ganassoni. Vero è, che si come vi sono de' caualli che più tosto producono i denti,che non fanno de gli altri,così ve ne sono che tardano a mutarli, & a produr gli scaglioni,che mai non si mutano. Poi oltra che la età de' caualli non si conosce passati(come ho detto)i sette anni,per cõto de' dotti,si conosce però alle crespe del labro disopra, come alcuni vogliono che tante sono le crespe,quanti sono gli anni.Sẽza che si conoscono alla tristezza,alla malenconia della fronte,all'abbassamento del collo,alla pigritia di tutto'l corpo,al langore de gl'occhi, & alle canitie,che specialmente si veggono a i caualli morelli,bai,sauri,rouani,saginati,e d'altri colori,che ritirano all'oscuro,conoscendo similmente la vecchiezza ne i caualli leardi rotati,ch'erano scuri,essendo diuenuti chiari,ouero essendo bianchi del tutto,e fattisi moscati. Oltra che si conoscono esser vecchi,tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, laquale quanto più tarda a ritornare,tanto più fa vedere che la vecchiezza è maggiore,e per contrario,ritornando subito, mostra il cauallo giouine.

Gio. Bat. Per essermi piacciuti questi breui discorsi,haurei caro che mi faceste vn ritratto d'vn bel cauallo,comĩciãdo dalla testa fin a' piedi.

LOD. A formarui vn bel cauallo bisogna c'habbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & i nerui, che lo mostrano viuace di spirito. *Forma di vn bel cauallo.*

Bisogna poi ch'egli habbia gl'occhi neri, grossi, & che escano in fuori: percioche quel cauallo, che gli ha bianchi, o di colore del gatto, non vede il giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiui quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora disforme il cauallo, come fanno il medesimo quando vno è bianco, e l'altro nero, o che sono dissimili d'altri colori, o d'altre forme, come veramente se ne trouano.

Ancora stà bene, che habbia le orecchie curte, acute, & dritte: perche, si come quel cauallo che le ha ben formate si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica, così quello che le ha grandi si dimostra esser vile, & di poco valore.

Appresso è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sottili, secche, & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, e l'altra dura, o che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente che habbia la bocca grande, squarciata, di molta fessura, & bene aperta, poiche egli sarà sempre facilissimo l'imbrigliarlo, & il maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate oltra che quanto più si troua la barba picciola, asciutta, e non piena d'ossi, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a far miglior effetto.

Similmente è bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano, che il cauallo ha il calor viuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, iquali lo fanno parer più terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascẽdente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo curuandosi però talmente, che'l capo venga a stare dauanti al caualiere, e gl'occhi riguardino a' suoi piedi. Mà perche vi sono alcuni, che lodano per bello quel collo, che più nel cauallo è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lungo, ne molto curto; mà che sia eleuato, scarico di carne, & incuruato, percioche quanto più è grosso, curto, & carico di carne, tanto maggiormente è difficile ad infrenarlo vbidiente.

Vuole esser anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & quelli del

ciuffo lunghi, accioche gl'occhi non siano molestati dalle mosche, o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, mole, & vscito fuori a guisa del colombo. Ilquale oltra la bellezza, lo fa più idoneo alla forza, & a far i passi più lunghi, senza incauallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre, quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cauallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, scarnose, dritte, alte, & egualmente distese dal ginocchi, al piede. Hauēdo anco le coscie grosse, lunghe, muscolose, & neruose, lequali siano cosi carnose di dentro come di fuori, e corrispondenti al petto, & a i lati; percioche quanto più interuallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche ad allargarsi, & da' calcagni alti con le giunte grosse, curte, & non vicine alle vnghie; le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiue, per esser nere, & le tenere dure.

Bisogna parimente che'l cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, o acuta; ma più tosto talmente piana, che paia hauer vn canale fin' a la coda, & il dosso sia non molto alto ne molto basso: & il dipartimento delle spalle sia distinto, lequali siano larghe, lunghe, grandi, dritte, e fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con vn certo canale in mezo: e non meno la coda sia di fusto curto, sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che'l cauallo habbia i lombi ampij, & tondi, perche meglio alzerà i piedi dinanzi, e conseguentemente quei di dietro: senza che i fianchi appariranno piccioli; perche essendo grandi, parte lo difformano, e parte l'indebiliscono. Oltra che bisogna hauer i lati pienotti, & lunghi disopra del ventre, stando che lo dimostrano più bello, più robusto, & più atto al caualcare.

Bisogna similmente che'l cauallo habbia il ventre picciolo, tondo, & ben sotto alle coste. Lequali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'vltima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche non solo il cauallo sarà più spedito nel corso, e nell'altre attioni; ma il caualier'ancora potrà con maggior commodo entrar in sella. Et vi resta ch'egli habbia i testicoli piccioli, & eguali, percioche manco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grandi ha più forza in tutti i membri, & più virtù nell'animo.

Gio. Bat. Ancora che sia stato bell'vdir questi vostri discorsi: nondimeno il vostro famoso Ballino merascalco in Manerbio, in poche parole

role forma vn bello, & buon cauallo, dicendo.

Bisogna che'l cauallo habbia gl'occhi, & le gionture del bue, i piedi, & la forza del mulo: le vnghie, & le coscie dell'asino: la gola, & il collo del lupo, le orecchie, & la coda della volpe, il petto, & le chiome della donna, la ferocità, & l'ardire del leone: la vista, & i giri del serpente; la nettezza, & l'andare della gatta: la velocità, & l'agilità della lepre. *Come in poche parole si forma vn bel cauallo.*

Lod. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre veloce, il saltar aggroppato, il maneggiar sicuro, & presto, essendo leggier alla mano, & vbidiente del volgersi da ogni banda: portando la testa giustamente, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma conformandosi alla volontà dell'huomo che lo caualca: non mouendosi, ne spauentandosi per la nouità ch'egli sentisse o vedesse: ne brauando, o percotendo altri caualli; ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrite, e nel calcitrare con essi. *Doti di vn buon cauallo.*

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito vigoroso, vbidiente, mansueto, agile, veloce, & che habbia bocca piaceuole, piedi buoni, & robusti lombi: percioche sarà sempre commodo a qual si voglia caualliere, o principe, per apportarli in qualunque impresa, honore, & certa salute. Mà quel cauallo, che, ò per vigliaccheria ha bisogno di sperone, o di sferza: ouer per ferocità, ha bisogno di molte carezze: dà sempre gran molestia al patrone, & poi ne i pericoli turba l'animo di continuo.

Vinc. Quanti anni può viuer vn cauallo ben trattato dal patrone? *Quanto può viuere vn cauallo.*

Lod. Questo non si può determinare, si per la diuersità de' siti, & per la natura de' lor caualli, & si anco per esser bene, & mal pasciuti, & per esser affaticati assai, o troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro clima, essendo ben trattati, viuono commodi fin'a sedici, & vinti anni. Et però ciascun patrone dourebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni assai, di quel che fanno infiniti huomini: I quali fallano, o nell'affaticarli senza misura, o in non dar loro da mangiare, o in non tenerli ben gouernati, ouero perche gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli, o dar loro fatica alcuna.

Vinc. Vorrei che ci deste le qualità de' mantelli che sono da lodare, e quelli che sono da biasmare: poiche molti pratici stimano che i caualli quasi sempre mostrino ne i loro peli il valore, & la loro poca bontà.

Lod. Quantunque vi siano diuersissimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio dal sauro, dal leardo, & dal morello. I quali quattro colori dipēdono da i quattro humori, che'l cauallo ha nel corpo, & che hanno conuenientia con i quattro Elementi: cioè fuoco, aere, acqua, e terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio. Il sangue *Chiarezza de mantelli.*

che la conuenientia con l'aere genera il sauro. La flemma che corrispõde all'acqua genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra genera il morello.

Però comincierò a ragionarui del color baio, ilquale è il miglior mãtello di tutti gli altri, come quello che dimostra più vigore, & più ardimento alla guerra, & a i duelli, attesoche questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche nõ veggono il sangue ch'esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & sauro: ma ancora il castagnato è il migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fà il cauallo presto, ardito, pronto, ma non di molta forza, ilqual'è tanto migliore, quanto ha buona mescolanza d'altri humori. Et però, si come i sauri abbrusciati, o metallini sono superbi, capricciosi, saltatori, robusti, & di natura nobili: cosi i molto chiari, non sono tanto buoni come sono gli oscuri.

Il color leardo si può diuidere nel rotato, moscato, mellato, argẽtino, & stornello. Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et è simile anco il moscato nero per esser miglior del moscato rosso: percioche questo è sẽpre superbo, & sdegnoso quando hà i segni nella testa. & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, e di poche forze bẽche sia sauio; ma ancora lo stornello non senza cagione è detto cosi come quello ch'è di poco intelletto, ma è però veloce nel correre, & in ogn'altra attione. Et del leardo argentino egli dimostra lustrezza, mescolata di nero, laquale dinota spiriti purificati, che disseccauo la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello fà il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. E benche per prouerbio si dice caual morello, o tutto buono, o tutto fello (parlãdo di quelli, che son'neri, come sono i corui) nondimeno pochi vi sono che nõ siano agili, presti, viuaci, e superbi. Ben'è vero, che tãto più variano in bontà, quanto più son diuersi di pelo. Mà essendo rotati, moscati, & pezzati di bianco, o ne la fronte, o ne i piedi: maggiormẽte si fanno conoscer p caualli buoni ad ogni impresa. Et questo basta.

GIO. BAT. Perche il Sole comincia a voltarsi, sarà bene che diciate solamente quei più segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, che communemente vengono a i caualli.

Rimedij à più dolori del Cauallo.

LOD. *Comincierò per sanare i dolori, che vengono al cauallo per superfluità di sangue, o d'humori, che si conoscono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue dell'vna, & l'altra parte della vena cingia, ch'è appresso*

alla cintura, & menarlo passo, passo a mano, & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.

Al dolor poi che viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte d'vn canelo di cana molto grossa di lunghezza d'vn palmo, vnto di olio commune, ilquale si lega talmente al tronco della coda, che non possa vscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio, trottando più tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana, & si frega fortemente i fianchi con le mani ben'onte di olio, fin che riscaldi: & mandi fuori la ventosità per lo canello. Ne vi si manchi di darli da mangiar cibi caldi, et dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per vgual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, & ben coperto con schiauina. Mal de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura se gli gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decottione di malua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino, aggiungendoui mele, sale, olio, & semola, & fatta tepida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi vn canello, con ueneuolmente lungo, & grosso a modo di christero, si fa entrare nel uentre del cauallo quando sia concio, che stia più alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben onto d'olio con vn legno tondo pulito da dui huomeni, l'vno dall'vna parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi infino alla parte di dietro a calcare benissimo per vn pezzo, & dapoi chiuso il postirone si caualca pianamente di continuo, fin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre: ma ancora gran parte dell'altro sterco, e restarà liberato. Al gõfiar de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per ritentione d'orina, che si conosce da gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparigi per egual parte; lequali cotte insieme: si pongono così calde intorno alle parti della verga con vna fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante volte con l'empiastro sempre caldo, fin che si vegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi rimedij, per l'vltimo si lascia andar con vna caualla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà per lo desiderio del coito che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori. Alla ritentione d'orina.

Al dolore che viene al cauallo, detto da noi le uidi, per troppo riscaldarsi, & poi raffreddarsi che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito cauarle, piegando prima l'orecchia fra la ganassa, & il collo, & doue aggiunga la punta, pigliar quella pelle col cordone si taglia iui, & si caua con la lancietta tutta quella marcia dura, che pare Alle vidi.

nerue

neruo bianco, & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fa paßeggiare fin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina, & sale, dapoi che l'hauerà mangiato vn poco di buon fieno, che se queste vidi non si ritouano più che montate, il cauallo guarisce: ma se si tarda in poche hore l'ammazzano.

Anticore. Alla infermità dell'anticore, che tosto amazza il cauallo, come la gianduſſa cresce nel petto, bisogna sempre estirparla del tutto; ma se per caso si rompeße qualche vena nel cauarla, vsi anco subito ogni ingegno per pigliar i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto più cresce quella gianduſſa, tanto più si fa maggiore la postema, et li dà subito la morte.

Strangoglioni. A guarir il mal de gli strangoglioni che vengono al cauallo, con giandusse sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto a quella, i quali menano mattina, & sera, ponendoli sopra al capo vn panno di lana, tenendolo di continuo in luogo caldo, vngendoli poi la gola, & le giandusse col butiro. Et s'elle non si disparessino, si estirpino insin alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare d'ouo, legata in modo, che non poßa vscirne cosa alcuna.

VINC. Hora che hauete detto alcune infermità, che danno la morte a i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste delle altre, che si rendono più facili nel medicare.

Bolso. LOD. Parlandoui del cauallo, ch'è venuto bolso di poco tempo (per eßer infermità che si può sanare innanzi ch'entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengiuo, galanga, comino, & semenza di finocchio per egual peso, & poluerizato tutte queste cose, con quantità di oui aggiunti, & alquanto di zafrano, si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola, nè se li lascia abbassar al meno per mez'hora, acciochè il beueraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, ò caualcarlo con lento passo, per far che non lo poßa vomitare, & non lasciarlo mangiare per mezo giorno auanti, & altro tanto dopo, acciò che'l beueraggio non sia impedito di far l'opera sua, dandoli poi dell'herbe fresche, ò frondi di canna, ò di salice per temperar il medesimo calor del beueraggio. Il quale (come ho detto) guarirà'l cauallo se'l male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendoli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, acciochè per lo constringimento del fuoco, si scemi il batimento de fianchi fendendoli ancora le nari, acciochè tiri a se il fiato, & lo mandi fuori più facilmente, dandoli non meno dell'vua matura, & facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle grasci, & con questi soccorsi si manterrà come sano per qualche tempo.

Riprensione. Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo, perilche si ritirano i nerui, e la pelle, che

non si può pigliar con la mano se non con difficultà, si mette in luogo caldo, & si scuffa con vna coperta di lana, talmente grande, che lo copra tutto fin in terra, & poi se li pongono sotto al ventre otto, ò dieci pietre viue ben' affocate, & a poco a poco spesso innaffiate con acqua ben calda, accioche quel calore, per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'inuolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben'vnte con butiro caldo, ò con olio commune fin ch'è liberato.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fa vna coperta al capo solo, & si tiene il luogo caldo, & se li dà cibi caldi: ò se li manda per la via delle nari il fumo delle straccie abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi. Cimori.

Al male degli occhi, quando lagrimano, se li fanno strettoio d'incenso, & di mastice ben poluerizati, & dibat uti con chiarà d'oui, si pongono sopra vna pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandola così, fin che gli occhi cessino di lagrimare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda, & con oglio dibatti insieme. Degli occhi.

Al male che vien al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme, & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero giandusse, che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate, & estirpate, & dapoi fregata subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben accuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà. Enfiar di bocca.

Al male della palatina, che vien al cauallo quando non può mangiare, per hauer enfiata la lingua, se li dà del cece, perche nel mangiarlo la rompe, & scaccia: ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno; ma bisogna dar il fuoco, poiche pigli bando, benche il cauallo patisce per alcuni dì, quando si manca di vngerla col mele bollito, con cipolle, & con cacio arrostito. Palamita.

A sanar il dosso offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bognata con chiara d'ouo tre volte in tre giorni. Ma meglio è metterui della poluere di risagallo. E se per caso tal male fosse molto enfiato, & molto duro si cura co' cauoli, con assentio, con parietaria, & con branca orsina, pestati cõ songia di porco, & dapoi cotti insieme si pongono sopra fin ch'è mollificato, e poi si taglia, e vi si mette la poluere del risigallo. Dosso.

Ancora

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si laua prima bene col vino, e con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele, facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi a farli ritornare i peli, si pesta di gusci di auellana arsi, posti con olio, si vnge il nudo spesse volte, fin che sono ritornati.

Mal feruto. Al mal che vien al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato mal feruto, si radeno bene le reni, & i lombi, & poi si fa vn strettorio con pece nauala, distesa sopra vna pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, albano, olibano, mastice sangue di drago, galla, e tutte queste cose di eguale peso, poluerizato si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, e si metton subito dou'è raso il male; laquale pelle non si leua fin ch'ella vien via facilmente, & all'hora è guarito il cauallo.

Zarde. Si guariscono ancor le zarde, toccate prima con ferro affogato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiato: & tagliate alquanto vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, & vna sol volta. Legasi poi i piedi al cauallo cosi dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture, ne fregarle, per noue, ò dieci giorni, & com'è leuato il cuoio delle dette lince, si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo fin'a terza, che sia tanto alta, ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condutto a casa, che sia posto sopra le linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di felice.

Galle. Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di gineuro almeno per quattro dì, sera, & mattina. Ma non bisogna, che'l cauallo vadi in acqua, fin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per longo, & per trauerso.

Crepaccie. A guarire similmente le crepaccie, che vengono a i Caualli tra la giuntura della gamba, & l'vnghia, non solo si radono prima i pelli, & poi si lauano di vino, ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine, con verderame, con mele eguali di peso, & pestati insieme, & cotte fin che sono spesse, si mescolano con calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto vnguento, col quale alquanto caldo, si vngono due volte al giorno, fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo fin'alle radici.

Gambe enfiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca ben tritta, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo, & uenuta a modo di pasta, e s'empiastra tutta l'enfiagione due volte il giorno, essendo però ritornata di volta in volta.

Formella. A guarir la formella che vien'al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con vino bianco caldo, & si taglia

fra l'vnghia, e'l pelo, & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde paßato il nono giorno, essendoui cauato del sangue, & non asciugandosi si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'unghia, & vi si fa lo strettorio con la cimatura di lana, & guarisce in vinti giorni.

Si guariscono ancora le spinelle che vengono al cauallo si per souerchia fatica, rasi prima i peli, si pongono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi, incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatolo ponendoui sopra vna lama sottile di piombo lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale finche le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà. Spinelle.

Alla setola che fende per mezo l'vnghia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dell'vnghia, & col tagliar la rosetta di sopra, fin che l'vnghia comincia a sanguinare. Et poi trouato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fà bollir nell'olio fin che la carne è ben liquefatta da l'oßo, & con questo vnguento vn poco caldo, si ungono le radici delle setole due volte al dì, fin che restano mortificate, & che l'vnghia sia restaurata. Auuertendo che'l cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura. Setola.

Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale, & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se'l cauallo fusse stato inchiodato un giorno, ò più si fa star quel piede a molle nell'acqua calda ben salata; facendoli vna poltiglia di semola, & di sungia con l'acqua, & legandola sopra (eßendo però posto nella piaga del zucchero con olio caldo) rimettendoui poi il ferro con quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di sungia porcina, & stata cosi tanto che basti, si riserra, & empi la casella di pegola, & si tiene ben onta con la medesima sungia. Inchiodato.

A mantener poi l'vnghia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & vn poco di farina, si vnge la corona, & il calcagno. Ouero che si vnge queste due parti con songia di ocha, di gallina di medolla d'ossa, e di largato; empiendo la casella di semola bagnata, ò di cera nuoua di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, & i settoni: ponendo nelle caselle de' piedi di seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con l'aceto, & con la cenere calda. A mantenere l'vnghia verde.

Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, ò col lardo lauato benissimo in diuerse acque. Oltra che si scaldano, Crepaccio.

dano; vngendole con oglio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rosso d'ouo, & aceto, tanto dell'vno, quanto dell'altro.

Calcio. Volendo guarir un calcio con vn strettorio, si pigliano draganti stati nel l'acqua calda, & cosi caldi ben liquefatti col mele vi si mettono sopra.

Ginocchi rotti. Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio comune, semenza di lino, & paglia di segala abbrucciata, & poste insieme, si fa vnguento ottimo per ungerui sera, & mattina, fin che sono sanati.

Neruo torto, ò enfiato. Si guarisce anco il neruo torto nelle gionture, quando il cauallo mette il piede in fallo, pigliando vna libra di fien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grasso di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco, & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco si pongono raffreddite sopra il male.

Sopragiunto. Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi di dietro, essendo prima raso il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra una piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Occhi percossi. A gli occhi percossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca: ma ancora à empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla abbruciare cosi insieme, & stata poi in vin bianco, sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse siali cauato del sangue dalla vena della testa.

Vermi. A scacciare i vermi che vengono al cauallo nel corpo, è buono il farli beuer l'acqua, doue sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiar del solfo mescolato con la semola.

Tosse. A far cessar la tosse al cauallo, si dà quattro branche di frumento ben lauato, ben cotto, bene asciuto mescolato con vna libra di mele.

Raffreddito. Si guarisce il cauallo raffreddito con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco a darli mastice, & ruta bollita con melle, & alquanto d'olio conmune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di canna, e foglie di miglio e poi ber acqua tepida con farina d'orzo.

Stallare. Si fa stallare vn cauallo che non può, vngendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli vn secchio d'acqua fresca ne i coglioni.

Lupa. A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con dialtea.

Stizza. Scabbia. A guarir similmente il cauallo, che ha la stizza, si laua più volte al giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si vnge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento vi-

uo,

uo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.

Si guarisse non meno il cauallo desilato, pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonia, & vn quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di bolarminio, vno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbini, & disfatti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte, & cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera. Disfilato.

A far'andare vn cauallo restiuo, si attacca vna corda à i testicoli, la quale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che stà a cauallo, la tenga in mano, & come non vuol'andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, & finalmente lascierà tal vitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta a scottarli le culare con vn bastone lungo cauato all'hora dal fuoco ben'arso in cima, che al sicuro anderà, & ritornando anco à tal pazzia, la lascierà, facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi più di dietro. Restiuo.

A guarir il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale, col quale essendo ben'arso, & poluerizato, si netta l'occhio con quella poluere. Vi gioua anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrillo, il zaffarano, & la mirra, ana scrupoli dui, con dieci di rasura d'osso di sepia. Lunatico.

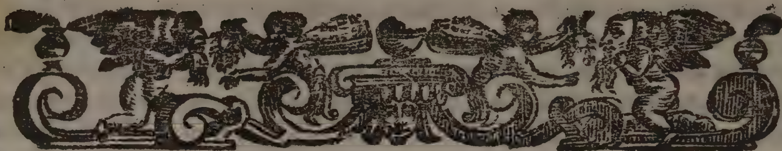
VINC. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i più importanti rimedij per sanare i caualli, ci resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi facciamo fine.

LOD. S'ingrassa vn cauallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acque, mescolati con la biada, & se per caso non potesse per troppa debolezza mãgiarli: si ristaura, buttandoli per la gola de' rossi d'ouo mescolati col zucchero, & in quantità; poiche facilmẽte mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida, cõ la farina di miglio co'l sale, sera, & mattina, & darli della biada abõdantemente. Oltra che è perfetto il miglio, o panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abhorrisca. Io vi potrei dire ancora de gli altri secreti, ma perche vi ho detto i più breui, & i migliori piglierò licenza da voi, percioche per le hore, che son sonate, hauemo ragionato assai; & con la vostra buona gratia andarò à montar a cauallo. Ingrassare.

VINC. Non solamente vi ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

GIO. BAT. Andate, che Iddio, vi feliciti sempre, & vi aspettarò diman voi M. Vincenzo.

Il fine della xiij. Giornata.



LA QVARTADECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, AGGIVNTA DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta de gli Asini, & de' Muli.



ON volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & à i beneficij della Villa con M. Giouan Battista Auogadro, ritornò dopò desinare il quartodecimo giorno à lui, e lo trouò nella capelletta dell'horto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatosi cortesemente l'vn l'altro, & posti à sedere, si trattennero vn pezzo in ragionamenti piaceuoli, fin che in vltimo parendo à M. Vincenzo d'entrare à trattar di quello, per loquale vi era venuto; così cominciò à dire.

Si come hieri fù parlato lungamente intorno à i caualli, essendoui M. Lodouico Barignano; così, quando piacesse à voi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini, e de' Muli, animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all'Agricoltura.

GIO. BAT. Tanto più mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si troua M. Calisto. Ilquale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparar che cosa è il viuer del mondo, & poi dilettatosi già più anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose, che domandaremo in questa professione.

CAL. Veramente che voi Signori hauete ogni libertà nel commandarmi di quanto vi piace, ma ben mi doglio che io non sia quale veggo che mi stimate.

VINC. Non accade che voi diciate questo, percioche è molto noto il valor vostro à tutta la Patria. Et però sarete contento di ragionarci

prima

primamente della sorte dell'asino: ci ricerca far buona razza di Asini, & di Muli, & di qual'età egli debbe essere.

CAL. Dapoi che voi volete, che io vi dica il parer mio, & di quanto ne hò veduti, son contento non mancarui, per quello che posso. Però, dico, che l'Asino non vuol essere più di dieci anni, ne manco di tre; percioche, fuori di questo tempo, non sarebbe a proposito per montare l'asina, & meno la caualla: Et questo bisogna che sia scielto, grãde, ben quadrato di membra, & ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle di labbra, di orecchie, & poi che habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le spalle alte, & le parti di sotto grosse, carnose, robuste, e tra loro assai distinte. Similmente il dosso vole esser grande, la schiena larga, i fianchi leuati, il ventre non gonfio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta. *Principio delle qualità dell'Asino.*

GIO. BAT. Voi hauete formato questo Asino di tal maniera, che quãdo ne hauesse vno di tali fattezze, io credo, che non mi sarebbe men caro della mia Chinea learda, Et più dico, che se l'Asino in che fù conuertito il misero Apuleio fusse stato simile, egli non hauerebbe hauuto tanto discara quella sua metamorfosi, poiche si bello, e si ben proportionato l'hauete descritto.

CAL. Lodasi poi quell'asino, che hà il pelo liscio, molle, & che si approssima a color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, ò più tosto per tutta la persona, Et per contrario sono giudicati per li più vili di tutti quelli asini, che hanno il mantello somigliante alla cenere, come per lo più sogliono esser in questo paese, & massimamente quelli che sono di forma picciola.

VINC. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'Asino alle asine per generar figliuoli, ouer alle caualle per partorir i Muli, ò le Mule.

CAL. Il proprio del far montare l'Asino, e dall'Equinotio di Marzo, fin'al solstitio di Giugno, percioche portando le asine vndici mesi, come fanno anco le caualle: partoriscono i poledri nel tempo che l'herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incommodi nel pascere, per abondar del latte. *Il tempo del montar le Asine.*

VINC. Quanto tempo allattano le Asine i loro figliuoli?

CAL. Considerando che le madri per l'ordinario, hãno grã cura per dui anni di allattare i loro poledri, & farli pascere, però stà bene, che p questo tẽpo siano lasciati appresso di loro; ma come sono passati i detti doi anni, è cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stanno gli altri poledri a pascere, fin che hanno cõpiuti tre anni, conciosia, che hanno l'età di farli portar le some, & tirar con le spalle gli aratri, i carri, *Quanti mesi allattano le Asine.*

& gli altri ftromenti, & anco di effer caualcati da ciafcuno.

Gio. Bat. Vorrei fapere da voi, che ordine fi habbia a tener in adoprar quefti animali, come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi fono buoni per beneficare gli huomini.

Per quãti modi gli huomini fi feruono de gli Afini.

Cal. Perche gli Afini fono cofi vtili, come fi vede, è da credere, che non vi fia Prouincia, che non ne habbia in gran quantità, & per quefto non poffo diuifare come fono tenuti vniuerfalmente, poiche ciafcuno paefe offerua quel tanto che li porta maggiore vtilità. Ma io vi dirò folamente alcuni ordini, che fi offeruano nel Brefciano; cominciando di quello che fanno i pecorari, i quali ne tengono cofi de' piccioli, come de' grandi: non tenẽdo mai caualli, ò muli, percioche fanno di giorno in giorno poco viaggio, per pafcer le loro pecore di campo in campo, di fito in fito, & di terra in terra fecondo le contrade, & i paefi che trouano. Et però fanno molto bene a tener folamente de gli Afini; attefoche non moleftano mai le pecore, come farebbono i caualli, & i Muli, dando loro hora de' calci, & hora de' morfi, ma ftanno fempre con effe pacifichi, & mangiano infieme li ftrami, & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li prati, per li colli, per li monti, per li bofchi, per le coftiere, per le valli, & per le campagne, come fe foffero d'vna iſteffa natura, ftando quafi tutto il giorno carichi delle maffaritie che vi bifognano per far il latte, ouero della farina di miglio neceffaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

E i vaccari fimilmente tengono de gli Afini alquanto più grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, e le ricotte nella città, & ne gli altri luoghi per viuere, & anco quando conducono le vacche a pafcere ne i monti (mentre che fà gran caldo) per menar con loro la vitouaglia neceffaria, i vafi di rame, & di legno che bifognano per farci formaggi, & le altre cofe che cauano dal latte. Oltra che tenendo di quefti animali, hanno quefto beneficio, che le vacche ftanno fane, poiche non vien loro il male pernicioſo della polmonera.

Molti Agricoltori medefimamente fi feruono di quefti Afini nell'arare, & nell'arpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, e le carrette cariche di biade, ò di vini, ò di fieni, ouero di legne, lequali fono portate da vn luogo all'altro, e per venderle nelle città, & in altre terre.

I Veturali primamẽte, che tengono i dieci, i vinti, e trenta Afini per feruire a danari a qual fi voglia perfona, nel condurli alle città, & in altri luoghi molte cofe, fecondo che occorre di tempo in tempo, viuono di quefto guadagno con la loro famiglia, & mantengono quefti animali con minor fpefa affai, di quel che fpẽdono nel pafcere i Caual-

li,

li, & Muli. Ben'è vero, che non mãcano di quanto bisogna fare per conto del lor viuere necessario, & d'ogn'altra cosa, secondo che porta la lor conditione: benche nõ vi vuole molta fattura; poiche sono animali molto gagliardi, et molto robusti, iquali nõ ricercano quella politezza, ò delicatezza nel viuere, & nel esser tenuti bẽ netti, & bene addobati di fornimenti, come vogliono, per l'ordinario i Caualli, & anco i Muli, & ciò tutto'l dì si vede, che non solamente viuono di cose saluatiche, di sermẽti, di bruschi, & d'altre pasture abomineuoli a gli altri animali quadrupedi: ma il più delle volte ancora, portano le some sopra la schena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedici, & di diciotto pesi l'vna, come fanno i Caualli, e i Muli sopra i loro basti bẽ cinghiati, e nel vero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle some ben legate, tanto vanno dritte senza mouersi punto per cagione del pendere più da vn lato, che dall'altro, per cader in terra.

VIN. Dapoi che dite del cadere in terra, confesso che come giouane hauer caualcato, per burla questi animali, & cadendo in terra, hauere sentito maggior dolore, che facessi mai da' grandi Caualli.

CAL. Che diremo poi di tanti poueri romiti, frati, & preti, che caualcano q̃sti animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, iquali sono molte volte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme, pesano due, e tre volte più, che non pesano i meschini asinelli di vno in vno, & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fossero tanti Elefanti? Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti; & essi come si sono voltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, vanno di lungo à beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, ò cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso vien dato loro vn poco di pane di melica, ò di miglio, ò qualche misuretta di semola pare à loro trionfare più che non fanno i gran corsieri, che mangiano due volte il giorno le copiose preuende d'orzo, ò d'altre buone biade; percioche essi non ricercano d'hauere cosa alcuna da viuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno. *Di quanto sono di poca spesa.*

Non sono similmente da esser taciuti nõ tanto molti poueri, che cercano tutto il paese con questi asini mansueti, per molti luoghi pij: ma ancora assai Monache pouere, che nõ tẽgono animali d'altra sorte, per condurre à loro monasteri le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi, di lini, di vini, di olij, di castagne, & di altre cose, che ricercano per amor di Dio. Laonde possiamo concludere, che questi animali sono talmente patienti, & pronti nel seruire di continuo huomini, &

donne: poueri, & ricchi, grandi, & piccoli: saui, & pazzi: religiosi, & laici: christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, ch'essere amati da tutti, seruendo sempre senza alcuna contradittione, come le loro opere cosi vtili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, nè d'altre vanità: ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tela che si faccia: hauendo il più delle volte le semplici cauezze di corda, i piedi senza ferri; & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro: di maniera, che noi possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognando li ferrare tante volte l'anno, & questi poueri Asini non solo non si ferrano, se non rare volte; ma se pure sono ferrati, sono anchora di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente senza che vi vogliono pochi danari a pagarli: poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte volte vn sol ferro d'vn cauallo.

Gio. Bat. Cōsiderando adunque che le qualità de gli Asini sono cosi buone, & cosi vtili a gli huomini più de gli altri animali, che adoperiamo, per qual cagione il mondo nō gli ha in maggior prezzo, di quel che ha?

Quanto danno fa l'ambitione.

Cal. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del volgo, ilquale biasma sempre le cose lodeuoli, & le vtili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica; ma habbiamo cagione di stupirci di molti, che sono hauti per huomini sapienti: Iquali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di gran prezzo, per tenerli poi con grāde spesa del vestire, & del polire, & del viuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai: non auedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, ò rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, ò di centinara che costano, finalmente non ne cauano vn paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro vanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & vanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del viuere, del vestire, & della seruitù: ma ancora non li verrebbe la millesima parte delle infirmità che vengono si facilmente a i morbidi caualli. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accommodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per poterseне poi valer nelle cose vtili, & honorate, ma li getta miseramente in diuerse pazzie: & specialmente li caualli, non già per andare alle guerre

lecite (nelle quali sono sempre necessarie cosi fatte spese) ma solo per semplice vanità: sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù; di tanta spesa, & colmi d'infiniti pericoli come spesse volte si vede in coloro che li caualcano. I quali nel far correr, ò saltare, ouero atteggiare i lor caualli, assai volte sono stati ammazzati da essi, ò co i calci, ò col rompersi il collo, l'vn l'altro insieme; Cose che nel vero non auengono a coloro, che caualcano gli Asini, per non esser furiosi, ma quieti; & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle vtilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, ò con sella, ò cō basto, ò con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna: hauendo hora la briglia, ò la sola cauezza, & anco molte fiate senza queste cose: lasciandosi il più delle volte guidare senza speroni ma solamente con la semplice verga. Et oltra che non occorre fare à questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a gl'infiniti caualli con oro, con seta, ò con acciaio (che costano molti danari) nō vi bisogna ne anche gran seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati più volte al giorno, nè meno si conuien dar loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a i caualli: anzi che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mãgiare qual si voglia paglia, ò panicali, ò fauali, ò fasolari, & altri strami diuersi; onde hauēdo qualche volta vn poco di fieno, ò semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura hauessero la decima parte de' benefici, che hãno infiniti caualli, nō è dubbio alcuno, che sarebbono maggiormēte belli, & più, ancor che di fortezza auanzino (a tanto per tanto) nō solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i muli, iquali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però partecipano della loro natura, la quale è inferiori di fortezza à quella dell'Asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VINC. O quanto sarebbono molto felici gli Asini, se fussero ben pasciuti, & ben gouernati al modo, che sono infiniti caualli, iquali sono in grandissimo prezzo, & non già per virtù che siano in loro (perche sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, ben biondi, & vestiti talmente di fornimenti marauigliosi, che paiono in vista de i più eccellēti caualli, che si trouino, benche siano inferiori assai di quelli, che parimente sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi Asini male auēturati fossero apprezzati da alcuni Prencipi, e trattati ne i medesimi modi, che hò detto de' grandi caualli, & similmente ancora vestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubbio alcuno, che non tanto comparirebbono al mondo per begli animali, commodi destri, & honoreuoli: ma ancora sarebbono maggiormente cari ad vna moltitudine

di huomini, che non hanno cognitione della commodità che rendono nel caualcarli, ne anco del lungo andare che fanno; come ne conosco alcuni tenuti da persone nobili i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta suauità, che pare che non facciano la metà del viaggio, che per cento fanno con effetto.

Gio. Bat. Veramente, che voi hauete esplicato quello ch'è noto a quanti hanno giuditio, ma tutto stà, che qualche Personaggio della nostra Patria, ò più tosto vn gran Principe cominciasse ad essaltare questi cosi rari animali, poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li sarebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello che occorse all'Eccellentiss. Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria; ilquale, habitãdo in Brescia, come capitano generale de' nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526. & hauendo dato principio a portare vn capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non n'haueuano portato, anzi che si sarebbono vergognati di porsene di sorte alcuna in capo, cominciarono a portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

Cai. Certo è, che quelli asini potrebbono essere magnificati sì grandemente da tal Principe, che nõ tanto sarebbono adoperati honoratissimamẽte da' molti gran Signori; ma ancora da molti Prelati, & da Cardinali si solennemente, che abbandonarebbono le Mule di cosi grã spesa; poiche parimente imitarebbono nostro Signore: ilquale nõ fù veduto mai caualcare caualli, ò mule, ma solamẽte la natura humile, dell'asino, & del poledro: Che in vero se non fosse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le mule. che sono di tanto costo, & che pericolano facilmẽte per cagione delle loro infermità infinite, che gli amazzano in poco tẽpo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli, cosa che non occorre à coloro, che si seruono di questi cosi quieti, & cosi vtili asini: Da quali, per certo, nõ si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, ò stroppiato: ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamẽte, se nõ fosse mai se non per nostra salute, si dourebbono estinguer le razze de' caualli, & de' muli; per essere la destruttione del genere humano, & della facultà molte volte, essendo di tanta spesa; & di tanti pericoli. Laonde dobbiamo credere, che vedẽdo Nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali cosi feroci, non li volse in soccorso suo quando nacque nell'humillissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali veramente molto grati, & necessarij à noi mortali, conciosia che di continuo se ne seruiamo in tutte le

Alcuni essempi in honore dell'Asino.

facen-

facende, che occorrono nell'Agricoltura. In oltre, si come ci seruiamo del Bue in molte cose della sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco dela sua pelle in molti modi, cosi ci seruiamo dell'Asino in tante e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne, mentre che egli è giouinetto, come in più paesi fuori d'Italia è mangiata, & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij, di tamburi che si adoperano nella militia, & nel sonare quando si balla, & si attreggia al suono di essi: Senza che ci seruiamo di più cose del corpo suo, per sanarci di molte infermità, come sono ottime le vnghie loro à diuersi mali, & specialmente quella dell'Asino saluatico, laquale a portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccare la carne, ci sana della vertigine, che viene per debolezza del ceruello:

Che diremo poi delle virtù che si trouano nel latte delicato delle asine; ilquale non solamẽte beuendolo sana gli huomini tisici, ò che sono molto deboli, ò velenati, ouero che hãno i dolori della gotta, & altre infermità conosciute per prattica de gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne lauano. Come si legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore, laquale haueua cinquecento Asine, che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice a suoi piaceri, accioche hauesse sempre mai copia di latte fresco, p potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, & per beuerne ogni giorno come cibo delicato, poiche teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida. *Lode del latte dell'Asina.*

Gio. Bat. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si vẽgono nell'Asino, vorrei sapere della maggiore. Donde viene, che questi animali sono sempre cosi humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quando sono troppo caricati, ò troppo cacciati, ò molto battuti? Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti mordono, ò tirano di calci, ouero che fuggono, ò non si fermano mai, fin che non hanno gittato à terra ogni soma posta loro adosso.

Cal. Io credo, che'l Signor Iddio li dotasse di questa special virtù degnamẽte, per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi soli sẽza fele, Et però, si come l'vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso a vn'Asino, & che la intemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggẽdo da Herode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pensaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac, per cõmandamento di Dio padre: Onde, benche l'Asino fosse stato creato nel dì medesimo che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi, nõdimeno non si troua nella sacra Scritturra, che fusse mai nominato inãzi a questo Sacrificio, ilquale fu figura di quel vero, che Nostro Signore do-

ueua fare sopra la santissima Croce, per la redentione nostra.

Poi, oltra che molte persone sante del Testamento vecchio caualcauano gli Asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini grādi; come si legge di Achitofello personaggio grāde appresso al Rè Dauide: di Mifibosetto figliuolo del Rè Saulo, de i figliuoli di Galadice, ch'erano Signori di trenta Città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio, che faceuano il medesimo per honoreuolezza.

Lasciando poi da canto che Iobbe hauesse cinquecēto Asine: Marco Varrone testifica con altri autori, che i Romani (per parlar de Gentili) hebbero sempre per gran ricchezza la moltitudine de gli Asini, & loda l'Arcadia, & il paese di Rieti, cō molte altre città, & paesi che ne erano copiosissimi. Oltra che narra; che al suo tempo non solamente fù vēduto vn' Asino sessanta sestertij, che secondo il Budeo, & altri autori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro, ma ancora che quattro furono veduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Perilche non si dobbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamente dell'Asino; quelli Idolatri lo consacrarono a Bacco per lo più degno animale, di quanti furon mai creati. Et nō contenti di questo si grād'honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si vede per due stelle nel cancro, chiamate Asinelle; di che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

In quanta stima hebbero gli Antichi gli Asini.

Gio. Bat. Veramente che l'Asino è meriteuole (come animale brutto) di qual si voglia honore, percioche nō habbiamo animali, de' quali ci seruiamo che siano cosi gagliardi cosi commodi, & cosi vtili al paro di lui. Ilquale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo, & a pascerlo, ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo, & per gouernarlo, quanto si fà a i caualli, & alle mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, percioche è più atta vna semplice donna a gouernare dodici Asini, che non sono vinti huomini a gouernare quarāta caualli, & muli di rispetto.

Cat. Nō è dubbio; che questo animale è di bassa natura, per esser cosi humile, cosi mansueto, & cosi semplice, poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruir secondo che a loro piace: nondimeno, stando molte cose antiche degne di grand'honore, & anco di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima: non si può negare, che in più paesi d'Italia si vende vn bell'asino grande, quaranta, cinquanta, & più scudi d'oro, senza che in altre Prouincie si paga assai più, come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nuouo: che per verità si pagano i belli sessanta,

ottanta

ottãta, & cento scudi per mandarli a Perù, & al Messico. Iquali da questi popoli sono pagati per ogni prezzo, seruendosene per stalloni nel generar le mule, che escono le più belle, e le migliori che la natura possa fare.

GIO. BAT. In Persia prouincia molto grande, benche vi siano caualli bellissimi di gran valuta, vi sono anco asini i più belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. Iquali, oltra che mangiano più poco, & portano maggior some, sono anco più veloci nell'andare, & maggiormente nel correre. Et per queste cose; i mercanti di quelle parti li pigliano ad ogni prezzo, per passar' i gran deserti, & il luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, sofferiscono tali incommodi, che mai non potrebbono fare quei caualli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche a i nostri tempi, essendo quì Podestà il Clarissimo Signor Catarino Zeno, per solénità caualcaua vn bellissimo asino di Persia ordinariamente per la Città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo. Ilquale non solamente era di mantello baio chiaro, che riluceua; ma lo teneua talméte bẽ fornito alla Persiana, che tutto il populo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si voglia cauallo giannetto, ò d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'harebbe dato per danari; sì perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, & di honesta grandezza, & si anco, perche haueua vn'andare lungo, & di tanta soauità, che li pareua esser portato da dui muli in letticar.

VENC. Molti huomini biasimano gli asini, perche hãno tutti le orecchie più grandi de gli altri animali, & anco perche la maggior parte sono piccioli, & berettini.

CAL. A queste tre cose facilmente si può prouedere senza alcun danno de gli Asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono nõ pure farle della medesima forma che sono quelle de' muli; ma ancora più picciole quãto si vogliono, come ben ne ho veduti alcuni, che le hã no troncate al modo di caualli bertoni: Si che si possono tagliare facilmẽte in ogni forma: come vi sono alcuni Mariscalchi, che le accóciano talmente bene cõ le forbici, che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne neruosa, laquale è anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & berettini, dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, ò piccioli, & meno che sia più tosto neri, che berettini. Che se pigliassero i maschi, & le femine di bella qualità, nascerebbono ancora i loro figliuoli

figliuoli alla bella similitudine loro. Ma poche in questi paesi sono gēte assai che sono pouere, lequali se ne seruono in diuersi modi, & li lascia no montare di giorno in giorno secondo le loro voglie; però non è marauiglia se non si trouano se non pochissimi che siano veramente belli. Nondimeno io spero che non passerà molto tempo, che i Nobili non meno ristaureranno le razze distrutte de gli Asini, di quel che hāno fat to da cinquanta anni poi l'Agricoltura, laquale fu talmente in fracasso per molti cētinara d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai nō è stata ridutta al grado, doue hora si troua, se non nell'età de gli huomini moderni. Si che gli Asini non ritorneranno mai nella riputatione che erano al tempo de Romani, finche i Nobili di questi tempi, nō gli accettano in protettione, & fare scielta de' più belli stalloni, & delle più belle Asine, che si trouino per rinouare le razze, nella medesima bellez za ch'erano a quei felici tempi.

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno; che quando si vedran le razze del modo che dite, che produrāno di tal bellezza gli Asini che all'hora non si dirà che le lor orecchie sono troppo lunghe, anzi che si haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro virtù come massimamente per quelle che fanno conoscer la intelligentia, che essi hanno quando il tempo duro, è per mutarsi in pioggia; percioche all'hora se le piegano con tal maniera verso il collo che paiono esserui incolate. Come si vide sotto a Pandolfo Malatesta, che fu Signor di Brescia per pochi giorni; che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopra vn'Asino, per lo suo Giardiniero: fu pregato che lo facesse espedire per la pioggia, che haueua da venire, & vedendo il bel sereno, chiamò vn suo Astrologo, il quale rispose, che non haueua da piouere, fin'a certi giorni della Luna, onde licentiato che fu, non passò tre hore, che giunse vna grandissima pioggia; per laquale marauigliandosi, lo fece venir'a se il dì seguente, & domandatoli dōde haueua hauuto questo secreto: disse che l'Asino glie l'haueua mostrato, portando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio. Laonde, non solamente il detto Signore mandò via l'Astrologo come ignorante, ma prouisionò il Villano appresso di se con l'Asino ben'intendente.

RAGIONAMENTO INTORNO
alla natura de' Muli.



VINC. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piacerà che voi M. Calisto cominciate a ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non hauete da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, ò discendono.

CAL. Lascierò da parte le operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il mulo, cioè se fù cõ cetto a caso, montando l'asino per forza adosso alla caualla, ò se furono i custodi che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare vn cauallo sopra l'asina, mà si sono chiariti, questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai à gli altri muli generati dall'asino, & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie doue se ne tengono l'ordine di diuerse razze.

Parlaremo adunque del mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla: come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre, e di statura alla madre, poiche è più largo di petto, di schiena, di groppa, & più grosso il collo, di gamba, e di tutti gli ossi che non hà l'asino. Oltra, che egli tiene dell'vna, e dell'altra specie circa alle orecchie, percioche non le ha così lunghe come hà l'asino, ne così corte come ha la caualla; allaquale assomiglia in tutto à gli occhi tondi, & rileuati, & non all'asino; che gli ha dissimili.

Della natura del Mulo cõceputo de l'Asina, e del Cauallo.

VIN. Come vogliono esser l'asino, & la caualla che habbiano da generare, e da partorir questa specie di muli maschi, ò delle mule femine?

CAL. L'asino non debbe esser di meno di tre anni, nè di più di dieci: & vuole esser di persona grosso, grande, ben fatto, & più tosto di color morello scuro, ò ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche, i figliuoli nascano con quel mãtello: percioche quanto più questi animali sono neri, e ben fatti, tãto più sono apprezzati da tutti. Vero è che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, e massimamente trouandosi rotato, che sono ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualità della caualla, non solamente è bene che anche ella sia di colore ben nero, ò ben learda, & giouane da i quattro anni fin à dieci; ma ancora che sia più tosto grande: che picciola, e di persona ben qualificata. Percioche essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che nõ produchino bei poledri. Et però nõ è marauiglia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi, intorno

alla

alla persona, & a i mantelli. Che se vi fosse osseruato quello che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo commandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno che vna grandissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbono di tanta bellezza, e bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre per esser singolari, fra le altre di tutta l'Europa.

Vin. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle per generare questi muli, o mule?

Cal. Il fior dell'anno è dall'Equinotio di Marzo fin' al solstitio di Giugno; percioche portando le caualle vndeci mesi (che cosi cõmunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che l'herbe sono in perfettione, per abondarle il latte. Ma sappiate che nõ possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi, per lo dolore che sẽtono alle poppe: benche a cauallini comportano più lũgo tempo. Et per questa causa bisogna mandarli con le madri di cõtinno, per auezzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappiano mãgiar bene l'herbe.

Gio.Bat. Adunque è bene che si mandino in monte queste caualle coi lor muletti; poi che essi nõ si temeranno cosi il ritrarli il latte, & diuerrãno più gagliardi di persona; per laqual fortezza, mangieranno anco meglio, & più per tempo si potranno vsare alle fatiche, intertenendoli però fin c'hauranno compiuti tre anni, perche all'hora si potrãno caualcare, ò far tirar, ouer portare alcune some, ma sempre con discretione fin che entraranno ne i quattro anni, Perche quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte, doue siano habili.

Cal. Non vi è dubbio, che i Muli sono più à proposito delle Mule, per andare in lunghi viaggi, caricati di diuerse merci; come vediamo spesse volte molti conduttori, che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania: portãdoci parimente cõ questi animali da quelle prouincie tante mercantie, che nõ si possono giudicare. Oltra che sono cõmodissimi in qualunque sorte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, ò Principe, che sia cosi ammalato, quãto sano. Come veramente sono sempre desti, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per colli, & per monti sicurissimi tanto nel discendere, quanto nell'ascendere: vedendo che rarissime volte pongono i piedi in fallo fuor che quando la terra non venisse lor meno sotto, ò che alcuni ponti si rompessero, ò in tutto non cadessero al basso.

Poi: si come le belle mule sono aprezzate molto da gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccellenri Dottori, e da' prouisionati Lettori, cosi le dozinali sono cõperate da gli huomini di montagna, per condur delle legne, de' carboni, delle minere, & delle ferarezze diuerse; come

vdia-

vediamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de'monti, nõ si adoperano Asini, ne caualli, ne muli, ma solo delle mule di varie sorti quãto alla grandezza, alla fatezza, & a i mantelli, lequali nõ pure sono la maggior parte baie, grise, ò dugeline, cioè del colore de gl'asini bigi, ò berettini; ma ancora hãno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi, & non i muli; & cosi in cambio de'caualli, tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; percioche i Villani conoscono, che dell'vna, e dell'altra specie, generalmente sono stimati più di prezzo i maschi, che le femine: & nondimeno trouano che queste sono di manco rispetto & sono più disciplinabili nella coltiuatione, & nelle altre fattioni. E ben vero che i maschi uiuono pur'assai anni di più che non fanno le femine. Come racconta Hercole Tarẽtino, che volendo gli Atheniesi edificar'vn tempio a Gioue, comandarono per lo contado, che conducessero tutti i Somieri alla città, frà i quali fù cõdotto da vn villano vn suo mulo di ottant'anni, onde il popolo per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse, auanti à tutti gli altri giumenti, che conduceuano le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nessuno venditore di orzo, ò d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiaua. *Che i Muli viuono assai.*

VIN. Vorrei saper da voi se le fatezze della mula vogliono essere simili à quelle del mulo, ò se debbono essere d'altra forma?

CAL. Non è dubbio che la statura della mula bella, bisogna che assomigli al granchio: cioè, ch'ella sia grossa, & tonda di corpo, di gambe sottili, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & arcato, di testa asciutta, & picciola. Et per contrario il mulo debbe hauer le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto, & sodo, & la groppa che penda verso la coda.

VIN. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono dette da gli antichi mostri: Iquali non patiscono mai, se non per qualche caso strano: come vien tenuto per prodigio infelice quando in lungo tempo si vede che vna mula partorisce. Et a questo proposito, voi doureste ricordarui, che vi dissi l'ottauo giorno, che della terza sorte delle anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini. *Le fattezze della mula, & del mulo.*

VIN. Certo è, che questi animali sarebbono amati da tutti, poiche sono molto gagliardi, di manco spesa de' Caualli, & che hanno oltre propietà buone; ma in fatti sono troppo finistri nel trarre de' calci per *I mali diffetti di questi animali.*

ogni

ogni poca cosa, e molte volte per propria bizaria; di maniera, che per prouerbio si dice il Mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'ammazza.

CAL. Plinio dice, che si lieua questo difetto a i Muli, & alle Mule, col dar loro da beuere spesse volte del vino. Et Belbeto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò sorzi della casa, pigliando le vnghie di questi animali, e ponendole sopra vn vaso c'habbia delle bragie, perche abbrucciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che subito fuggono di lontano; Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico M. Francesco Massa alla sua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono saltarono in sua presenza giù da vna sola finestra molto alta, hauendo egli chiuse le altre, e si fracassarono il collo con tutta la vita.

VINC. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi al testimonio così eccellente che mi nominate: ma perche dubito del cauare il vitio del tirare i calci a queste bestie, se ben si da loro a bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la sella senza pericolo, e ferrarli, poiche ve ne sono di quelle, che bisogna adoperar molte funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

Come si può mettere la sella, & ferrar i muli ostinati.

CAL. Si come a mettere la sella a questi animali strani, si piglia vn piede dinanzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trare con quei di dietro mentre che la si pone: così volendo ferrare il piede destro di dietro, si lega dinanzi al sinistro, & volendo ferrare il sinistro si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io hò d'andare fin'à Ghedi per vedere le mie possessioni, che non ho vedute già più settimane.

GIO. BAT. Andate con buona ventura, pregandoui che vi lasciate vedere più spesso, essendo così vicini di Villa come siamo.

VIN. Et io vi resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domandate che vi hò fatto.

Il fine della xiiij. Giornata.



LA QVINTADECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

AGGIVNTA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta del gouernare le Api.



ENENDO il quinto decimo giorno M. Vincenzo Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatosi al solito, andarono amendui nel giardino, ragionandoui del grã caldo che faceua, fin che furono giunti nella fresca grotticella, doue postisi a sedere sopra l'anticaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, cosi cominciò a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij all'Agricoltura, mi sarà caro che hoggi diciamo delle Api poiche sono animali di poca spesa e di molta vtilità, & conueneuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

Gio. Bat. Mi piace oltra modo quella vostra proposta, perche se vi sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono dignissimi. Percioche si gouernano con singolar prudentia, con mirabil obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi fauui, copiosi di meli, & di cere, per le quali non solo vengono honorati i misteri sacri: ma ancora noi mortali ne siamo accommodati nelle tenebre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poiche hauẽdo mãcato la Natura di donare a noi quello, di che è stata cortese a molte Prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, ò nelle scorze de gli arbori, ouer p le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini, bisogna che noi (essendo priui di si felice aria) ricorriamo cõ

diuersi mezi à valersi dell'arte, accioche in qualche parte possiamo trar re vtilità da questi animali, & inuidiar meno quelle gẽti, che nõ hãn cagione di far' altro alle loro Api, che di tẽpo in tẽpo raccoglier p li boschi frutti, secondo che elle sparsamẽte vãno fabricando i loro fialoni,

VINC. Qual sorte di sito vi pare più à proposito, per conseruarsi questi animali, & per render i frutti secondo la lor natura?

Come vogliono esser i siti delle Api & essere accõmodati.

GIO. BAT. Vogliono luoghi aprichi verso il Sole, & non sottoposti à gli eccessiui venti, accioche liberamente possano volare doue hanno da procacciarsi diuersi pascoli, & ritornare à casa cariche di compositione de meli. Dapoi vogliono esser accommodate, doue non pratichino se non poche persone, & che non vi facciano strepiti; facendo che gli alueari guardino più tosto verso Sirocco, che verso all'Austro, ò altre parti; percioche al tempo del verno, le Api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla state non patiranno il grandissimo caldo come fanno quando giacciono verso il mezo dì. Bisogna in oltre coprirle in modo ch'elle non siano offese nè dalle pioggie, nè dalle neui, & non meno vogliono esser circondate da tre parti con muri, o con assi, accioche non siano molestate dalla tramontana, ò da gli eccessiui venti, facẽdo però delle finestre da ogni lato, che si possano aprire, & serrare secõdo che sarà bisogno. Lodo appresso il chiuder ne gli estremi freddi queste casette, ò portici, dinanzi con le assi, lequali nõ pure siano da leuare, & rimettere secondo i tẽpi: ma che nel verno habbiano le finestre grandi con l'impenate di carta, ò di tela chiara, & che si possano facilmente aprire come il Sole vi compare, & chiudere la sera, quando le Api sono entrate ne gli alueari, lasciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente possano vscire, & entrare ad ogni lor volere. Auuertendo anco che i detti vasi stiano sopra le assi accommodate sopra à poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, e ben' intonicati di calcina talmente lisciata, che le lucerte, le biscie, i rospi, i topi, & altri animali simili non vi possano salire.

Siano poste poi le Api in qualche horto, ò giardino, serrati di forti siepi, ò di buoni muri, acciò che non siano leuate da i ladri, ò molestate da gli animali; sapendo che le vacche, le pecore, & altri simili mangiano, & atterrano i fiori, le herbe, & distruggono la rugiada, laquale è tanto pregiata da esse Api, essendo anco quella (come dicono gli Antichi) che nell'Aurora è stillata dall'aere le foglie, & fiori de gli arbori, & delle herbe. Mà fra tutti questi animali, nessuno ve n'è che danneggi tanto, quãto fanno le capre, & i porci; percioche, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gli alueari li gittano alcune volte per terra, così questi (oltra il pascolare li riuolgono sotto sopra nel fregaruisi

attor-

attorno. Egli è vero che ancora le pecore laſciano molta lana per le frate, nellequali le pouere api s'inuiluppano andando a procacciarſi il loro viuere. Mà perche alle volte ne gli alueari entrano le ſerpi, & altri ſimili animali per le bocche aperte ritrouandoſi in piano, ò per li buchi eſſendo troppo larghi, però ſi pianti appreſſo della ruta aſſai; poiche da queſta fuggono tutti li animali veleno ſi.

Ancora eſſendo poſſibile; ſiano poſte le api in ſito, che habbia qualche rio, ò fonte, ouer'altra ſorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione d'andar lontano a bere; percioche quanto più volano per l'aere, tanto più vengono inghiottite dalle rondini, & d'altri vccelli; Ponendo però in queſte acque alcune pietre, ò legni che auanzino alquanto ſopra, accioche le api poſſano bere ſenza attuffarſi dentro, & riposarſi ſopra ancora per pigliar il Sole, quando fuſſero bagnate a caſo. Et ſe non vi foſſe acqua riſorgente, ò corrente, ſe ne mantenghi di continuo ne i canali, ò in altri vaſi a propoſito.

Siano ſimilmente queſti ſiti d'api abondanti di herbe buone, & ſpecialmente di thimo, di citiſo, di roſmarino, ſerpillo, pulleggiolo, origano, zaffrano, papauero, baſilico, melilotto, boragine, maggiorana, ſatureia, rucola, ſtella, ſaluia, meliſſa, mortella, gigli, narciſi, giacinti, garofani, roſe, viole, & altre ſimil coſe odorifere, come fra tutte è perfetta la betonica. Et di queſte herbe, pochi meſi ſono che non fioriſcano: ſenza che alcune hanno fiori per molti meſi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come ſono pomi, peri, mãdole, perſichi, moniache, ciregie, & ſuſini diuerſi. Oltra che vi ſtanno bene i creſpini, i terebinti, i lẽtiſchi, le gineſtre, le vue ſpine, & altri arbori baſſi domeſtichi, con alcuni ſaluatichi, accioche quando le api giouani compareno, poſſano appoggiarſi ſopra le frondi loro. Lequali ancor che ſtiano bene appreſſo de patroni per più ragioni, nondimeno non biſogna tenerle doue ſiano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appreſſo a i letami, alle acqui mareſe, ne ad altre coſe di cattiuo odore; perche ſono nemiciſſime di tutte le coſe lorde, & amano le pulite & che ſono di perfetto odore. Et però biſogna che'l Guardiano loro cõpariſca fra eſſe mondo di panni, & di buono fiato; altramente, ſe vi uà lo pungono ſì fattamente con gli aghi loro, ch'egli ſi pente d'hauerle mai tentate con effetti coſi ruſtici.

Come vogliano eſſere li alueari, & quai ſono i migliori, et come vannoſerrati.

VINC. Perche gli alueari ſono fatti di diuerſe ſorti, deſidero ſapere quali voi habbiate per li migliori, ò per li peggiori.

GIO. BAT. Si come i peggiori ſono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api vi patiſcono grandiſſimo freddo nel verno, & nella ſtate eſtremo caldo; coſi i migliori di tutti ſono i quadri fatti di aſſi, per-

cioche sono molto commodi per habitarui le api,& per aprirli quando si vuol cauare parte de' faui, o per veder come stanno di dentro. La qual cosa non si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di sterco bouino,& meno ne gli altri tondi di scorza,ò di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto)diasi;facēdone di larghi, & non molto lunghi; & de' lunghi alquanto stretti; & ve ne sono anco di dui, & di tre pezzi, & tutti di quattro assi. E vero che ve ne vogliono di grandi, & di mezani, conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo,vi vuole anco vn'aluearìo de' più grandi, & accogliendosene vn mezano, ò picciolo, vi vogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciamo picciolo in vn'aluearìo grande; così peggio starebbe gran moltitudine di api in ogn'altro picciolo.

Vinc. Di quanta lunghezza, & larghezza vogliono esser questi vasi quadrati.

Gio. Bat. Non vogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse; ma per seruire alla diuersità de gli sciami, i più lunghi alueari bastano di oncie venti,fin vintidue: & i più corti nō meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da vn capo,quanto dall'altro per drittura; ma ancora talmēte accommodati in piede, che le due assi,che stanno di due lati,nō si possano leuare vna dall'altra, & le altre due sì; & specialmeute quella che hà da stare dinanzi,laquale và leuata quādo si hà da vindemiare, ò nettare lo sciame à suoi tempi, essendoui il buco appresso il fondo quattro, ò cinque oncie, & lungo due, ò poco più, & non largo se nō tanto quāto vi può entrare in grossezza vn'ape: perche quando fusse di maggior larghezza vi entrarebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali che son poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pongono gli alueari in piano, & cō tutta la bocca aperta verso il Sole, percioche non solamēte mettono in preda i meli a i detti animali, & le api a molti vcceli d'ogni stagione, ma ancora restano offese grādemēte nell'estremo caldo, & più nell'eccessiuo freddo. Ecdo q̄sti vasi in piano, se hanno però l'osciolo quadro dinanzi co i bucchi aperti,accioche le api possano entrare, & vscire a loro cōmodo, & quello di dietro verso tramōtana habbi i buchi bē serrati. Hauēdo poi l'asse di sopra & q̄lla di sotto,che non si possano separare: & le due altre da i lati sia accioche leuādole, si possano veder come stà i sciami,& anco p cauarli i faui; lequali siano però fermate alle altre due dette cō quattro chiauette di ferro vncinate p ciascuna, ò più tosto co' chiodi fatti a vite,& cō la testa quadra; accioche girandoli cō le tanaglie, siano cauati, & rimessi, secōdo che si vuol cauare l'asse, ò riponerla quādo

sono

ſono vēdemiati i faui, quai cō giudicio vāno leuati col coltello, ò tagliati a trauerſo; cominciādo da quelli che ſono neri, ò che ſono toſi dalle tignuole, ò vermi, ſecondo che vengono danneggiati: e maſſimamēte nō eſſendo ſtati netti alla primauera. Onde eſſendo i vaſi in piedi, & leuato il coperchio di cima, leuano anco da quel capo: poiche le api cominciano iui a lauorate la cera, & il mele; & poi ſeguono di mano in mano, fin'alla bocca di ſotto; laquale (come ſi sà finito di cauar'i faui) ſi riuolge di ſopra all'aluear io, & ſi copre col medeſimo coperchio quadro cauato dall'altro capo, eſsēdoui però rimeſſa l'aſſe dināzi, facendola ſtare al modo ſolito col buco appreſſo alla bocca di ſotto. Vero è, che mi piacerebbe dui coperchi: l'vno ſteſſe di ſopra al primo capo del vaſo, che giace in piede, & l'altro foſſe al ſecōdo capo di ſotto: pcioche nō occorrerebbe ſe non leuare quello di cima, come fuſſero cauati i faui (eſſendo però riuoltata l'aſſe del buco) ſi ritornerebbe tal coperchio al ſuo luogo fermato pur co i chiodi a vite, e ſi riuolgerebbe poi queſta parte vota in fondo, & quell'altra che ſi troua piena da baſſo, ſarebbe riuoltata in cima. Et a qſto modo ſi potrebbe continuare di anno in anno, come fuſſe caſtrato lo ſciame, & sēpre con minor'impaccio, sēza che queſti aluear i ſi potrebbono anco tenere più toſto in piano, che in piedi al modo detto: percioche nō ſolo terrebbono māco luoco, & nō vi ſarebbe pericolo che fuſſero gittati p terra da gli animali: ma ancora nō accaderebbe far loro altro, che chiuder'il buco dell'aſſe lūga, doue entrano, & eſcono le,
loro altro, che chiuder'il buco dell'aſſe lūga, doue entrano, & eſcono le,
api, & farne vn'altro ſimile per ciaſcuno coperchio: tenēdo poi chiuſo quel ſolo che fuſſe verſo tramōtana. Ma non è da tacere la forma de' vaſi che tēgono i Toſcani, laquale non pur le api nō ſono offeſe da gli animali, che facilmente entrano ne gli alueari: ma ancora non patiſcono per cagion del freddo grāde, & māco per il Sole al tēpo del grā caldo. I quali alueari ſono come vna caſſetta quadra d'aſſi, non longa più di oncie 20, ne larga più di 8. & altrottanto alta, hauendo il coperchio che ſopraūanza l'aſſe dinanzi in coltello, come ſarebbono due dita, ilqual coperchio per lungo non tocca detta aſſe dināzi, per tāto ſpatio, che le api da l'vn capo all'altro vi entrino, & eſcano a loro commodo. Laqual parte fanno ſtare verſo all'Auſtro, ò al ſirocco, & è ſenza altri Suchi. Serrano poi inſieme queſte quattro aſſi con le due teſte, con tai modi, che commodamente; le poſſono leuare, & vindemiare i faui ad ogni lor piacere.

VIN. Dapoi che queſti vaſi ſono da lodare, vorrei ſapere ancora, à che fine alcuni vogliono i ſuoi di dui, & di tre pezzi.

GIO. BAT. Io non lodo molto queſti vaſi, & maſſimamente quelli di tre pezzi, per non poterſi bē ſerrare inſieme, ancora che ſi adoperano le chiauette a vncini di ferro, & non meno perche ſi tengono, con la

bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare; nondimeno, costoro che vogliono cauare i faui a dui pezzi, leuano il coperchio che stà a tramontana, & l'acconciano a la bocca aperta; & dapoi perfumano le api da quella parte ch'è stata aperta con vno straccio di tela impiastrato di sterco vacchino ben seccato al Sole, ilquale abbrucciando, caccia con quel fumo tutte le api nel mezzo che hà il coperchio; onde spiccato questo che si troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui; & anco tutti quando è morbida la fabrica: & poi lo congiongono all'altro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano: & le api medesime ritornano a lauorare al modo solito. Ma a gli aluéari di tre pezzi, li cauano similmente al coperchio il vaso di dietro, & lo riportano a quel dinanzi, & fanno tutte le altre cose dette: eccetto che non raccogliono ogni anno, se non la terza parte. E vero, che quando questi tre pezzi fussero ben pieni, che ne castrarebbono dui, ò almeno vno, & mezo.

Non meno io ho da dirui vn'altro modo commodo per vindemiare qualunque alueario quadro, ò tondo, pur che habbiano il coperchio in cima, & senza essere offeso dalle punture di api. Leuato adunque prima il coperchio, si lega ben'intorno alla sua bocca quella d'vn sacco; e poi perfumato di sotto le api, entrano tutte nel medesimo sacco, ilquale slegato, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano caua i faui tanto quanto li piace, & dapoi ritornano il coperchio al capo disotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto appresso alla bocca del vasotto, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la vittuaria necessaria fin alla primauera.

Modo migliore di tutti gli alrti per cauare i faui.

Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, vogliaui dire p cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fin di Giugno, ò al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni aluéario quadro di api non nouelle (ilquale sia però ricco di fatti) vn'altro simile, ma voto, & ben herbicciato di buone herbe, & che sia nel coperchio vn buco tanto grande tōdo quāto vi si cacciarebbe vna mano, accioche le api possano entrare, come han compiuta la fabrica disopra, & fare de gli altri faui di sotto: fin che passino almeno la metà del vaso: e dapoi al principio di Settembre, si leua quello disopra che è pieno, e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con vna scotella, ò piatto di terra ben incolati, si caua tutta qlla fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato.

Poi si fà ancora questa bella inuentione al Febraro seguente alle api sciamate nel tempo del Maggio, ò del detto Giugno auanti, percioche non solamente hauendo copia di fiori, empiscono il vaso disopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto, ma ancora assai volte le loro api nouelle vi si stanno al tempo che si partono dalle ma-

dri, senza sciamar'altroue, & esser raccolte con qualche disturbo come si vede occorrer molte fiate. Vero è, che oon essendo da sottoporre alcun vaso alle Api vecchie nel mese di Giugno, ò di Luglio, si fà questo officio al Febraro. Oltra che si fà anco alcune volte da questo tempo con vn secondo vaso, benche sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giuguo; di maniera che sono tre vn sopra l'altro; laqual cosa assicura maggiormente le Api, che non possono patir fame da ogni tempo dell'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimento di quei faui, iquali si conseruano per cōto del tempo. Et certamente questo modo di cauar ogni anno i frutti dalle Api, è molto vtile a i patroni che li cauano tutti, & anco molto commodo ad esser loro, poiche nō tanto non si disturbano nel perfumarle, accioche si ritirino in vn mucchio molto serrato, ò che fuggano altrone, ma ancora non si molestano, come si fà per l'ordinario nel cauar le parte de i faui, col tagliarli per mezo, ò per lungo; sforzandoli poi anco a racconciarli, & accrescerli; ouero dispettandosi alcune volte si partono, e vāno in dispersione. Mà sopra tutto auuertiscono i Guardiani alla pratica di quanto gli succede; perche facilmēte potrebbe vscir questo più all'vno, che all'altro, e prouedér alla cagione, che vieta tale vtilità, poiche l'huomo non debbe cessare scrutiniare l'vna, ò l'altra cosa che sia migliore, & nel vero da quì dipende l'imparare i moltissimi secreti non conosciuti da noi.

VINC. Poscia che resto satisfatto di questi discorsi, vi prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi vogliono che le Api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre, nōdimeno questo non si può fare in Lombardia, come si fà in altre Prouincie, doue sono più felici pascoli. Et però stà bene, che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, fin ꝑ tutto Luglio ouer'Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, non più di dui terzi con vn coltello sottile bē tagliēte, lungo, & alquāto stretto. Et essendo lo sciame mezano di faui, non se ne caui niente più della metà, & quando fusse di manco somma, non si passi quel che porta la discrettione. Vero è, che io lodo maggiormēte il sottoporre gli alueari al modo che ho detto, poiche si caua la fabrica. *Il tempo di cauar sciami.*

VIN. Mi piacciono molto questi vostri ricordi a confusione di tāte gēte che amazzano queste virginelle, come hanno dui anni, o più, per cauare vna sol volta tutto il frutto loro: non volendosi contentare a leuarne ogni anno vna parte, & anco tutto: come hauete detto. Che se le tenessero almeno viue sei anni, da vn solo sciame ne discenderebbeno (a farne solamente vno per sciame) non meno di sessantaquattro,

Essempio contra à quelli che ammazzano le Api. Ignorantia certamẽte molto grande, danneggiandosi tanto, e poi vsando questa crudelissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità dourebbono pensare, se essi passassero per vn bosco, doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i pãni fin'alla camisia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi. Hora vi vogliamo amazzare, non risponderebbono, che gioua il darci la morte, poiche essendo ignudi non hauere vtilità alcuna, ma lasciandoci viui forse che vn'altra volta potreste pigliarci similmente con maggior vostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltà il dar lor la morte alle misere Api; poiche non è da dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come potrebbono fare i detti spogliati, quando fussero lasciati andare. Che sia benedetta la città di Ascoli, laquale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi vno sciame, mentre può mantenersi buono.

GIO.BAT. Voi non solo hauete detto dui belli essempi à tanti ciechi che non s'ingegnano di far questa così vtile, & così lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette Api, ma ne sono ancora vna infinità di huomini, che hanno siti commodissimi per teneruene in grãdissima copia. I quali, per non conoscer gli special doni dati loro dal grande Dio, vengono suffocati dalla molta dapocagine loro.

VINC. Poiche mi hauete detto per quanti modi si possono cauar le cere, & i meli di anno in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far il Guardiano nel raccoglier le Api quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Ciò che debbe fare il guardiano al tẽpo che le Api sciamano. GIO.BAT. Si come egli debbe comparire ogni giorno auanti le Api, per souenirle in ogni occorrentia loro, così bisogna che sia diligente ne' tempi che sono per vsar le nouelle dall'altre la mattina fin alle vinti hore, per nõ sciamar più tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Rè, e stessero in aere egli con prudentia getti loro subito della poluere, o dell'acqua adosso, & le accompagni con ciembali, ò con altri instrumẽti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo a battere, o sonar pianamẽte; perche quãto il sono è più grande, tãto più s'inalzano, & essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimẽto dell'vscir simili *Ricordo per pacificare le Api, & per raccoglierle quando sciamano.* Api, si conosce per tre giorni auanti, ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'alneario, poiche si sente di dentro vn gran tumulto come se le trombe sonassero al leuar d'vn essercito di genti, & questo fanno massimamẽte quando sono per combattere con le straniere. Perilche, come il guardiano vede la mattina che vogliono vscire per guerreggiar tra loro, le spruzzino subito con vin melato, o cõ latte fresco, ouer con altri licori buoni, accioche cõ quelle cose dolci mitighino la ira loro, e ricõcilino

lino il Rè. Mà sciamando il nuouo Rè, conduce le Api all'arbore frōdoso ragunādole insieme a modo d'vn roccio, o penzolo di greppoli di vua ben legato. Et come sono appoggiate, habbia il guardiano preparato vn alueario stroppicciato tutto di dentro con herbe tenere, & odorifere, & dapoi spruzzato di buon vino, l'appresenti loro con tal modo ch'el le vi entrino commodamente. E vero che può tagliare il ramo doue sono attaccate, e ponerlo pian piano con gl'animali medesimi beue spruzzati con buon vino appresso alla bocca dell'alueario ilquale posto sopra vn'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamēte tāto, che le Api possano entrare ꝑ la bocca di sotto, Et com'è notte, porti l'alueario cō quelle dentro al luogo doue ha da stare. Mà se per caso le Api entrassero in qualche arbore cauo, o fesso, egli metta l'alueario bene stroppicciato cō herbe odorifere alla bocca del forame, accioche inuiate da quei buoni odori, entrino cō satisfattione loro. Et quando si appoggiassero a qualche cosa non conueneuole, doue non si potessero hauere, sia legato in cima d'vna pertica vn cistello, ouer'vn cauagnuolo di quei che si mettono al muso de' buoi fatto di vimini, spruzzato di buon vino, o d'altro licore dolce, ilquale sia posto appresso allo sciame, ch'egli vi entrerà, & poi si ponerà a canto dell'alueario. Auuertendo però il Guardiano che, quādo sono sciamate, e che per più giorni piouesse, nō māchi a dar loro del mele fin che potessero procacciarsi il lor viuere, & far de' faui, altramēte mancarebbono, come più volte è occorso. Debbe ancora comparir sempre il Guardiano innanzi alle Api bē polito, & netto d'ogni bruttezza & non hauer mangiato alcun fortume, o d'altro cattiuo odore, anzi debbe hauer in bocca qualche cosa, che li faccia vscir perfetto fiato. Percioche cō queste cose si farà talmente amare, ch'elle si lascierāno maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offenderlo mai. Vero è, che alle volte sono in qualche humore per fuggire, ò per voler cōbattere fra loro, per la cagion d'vn cattiuo Rè cōtra d'vn'altro buono. Et però il buon Guardiano debbe esser presto cercar il saluatico con la mano onta di mele (poiche è facil cosa trouarlo, per esser hirsuto, fosco, & horrido) & amazzarlo, & lasciare solamente il buono. Ilquale si conosce benissimo per esser maggior di corpo, più longo di gambe, & con più curte penne di quel che sono le Api. Oltra ch'egli è più netto, più bello, più risplendente, & più morbido del saluatico. Et però non è marauiglia se le Api sono in tal maniera vaghe di lui, che sono prontissime ad esporre la vita, per difenderlo da qualūque nemico, che lo volesse offendere. Senza che li fanno quella seruitù, che non vi è lingua che la potesse esplicare.

Come si pacificano le Api quādo sono per cōbattere.

Debbe poi il Guardiano, cominciādo alla primauera, veder gli alueari due, o tre volte fin al Nouembre (stando che nel verno non conuiene

aprirli (& questo sia fatto la mattina) essendo buon'aere, tenẽdo tra i fa ui cõ vna pẽna salda: poiche in quei luoghi nõ vi si può toccar cõ mani.

Appresso debb'egli cauar i faui al fin di Giugno fin per tutto Agosto, & sempre nel plenilunio per esser all'hora anco più pieni, perche quanto più si tardasse, tanto manco ne dourebbe pigliare, poiche le Api non potrebbono crescer il mele, ilqual è cibo per sostentarle nel verno, quando non sono soccorse da i ministri con altri cibi di minore spesa.

Vinc. A punto io era per domandarui, come si possono sostentar le api, quando non trouano cibi conueneuoli.

Diuersi cibi per pascer le Api. Gio. Bat. Alcuni huomini, per pascer questi animali ne i cãpi freddi, li preparano dell'acqua alquãto calda, nellaquale essendo dieci libre ve ne pongono vna di mele, & poi la danno loro di giorno in giorno accomodata ne i canali innanzi a gli alueari, secondo che le van leccãdo.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, o di segala, ouero di castagne, lequali, per essere alquanto dolci, sono mangiate volentieri dalle api, & ne riceuono nodrimento.

Altri per risparmiar il mele, & la farina, danno loro a poco a poco della melina, laquale vien fatta dall'acqua, che si adopra nel lauar i sacchi, & i vasi dopo che si è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco, & quel più, & meno alla rata, e come sono cotti li fanno in tante schiacciette, ò fugaciette, e le mettono innanzi a gli alueari sopra alle assi, & di queste le api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle; accioche non decipino i loro meli, pigliano dell'vua passa ben matura, & a peso tanti fichi de' migliori, e pongono queste due cose nel vino cotto (detto da altri sapa) al fuoco, come sono alquanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, & le accõmodano appresso a gli alueari di tempo in tempo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliano vna quãtità di moniache secche pestate benissimo cõ vn'oncia di mele per libra, & poi per ogni libra di questa mistura, ne põgono quattordeci, o qndeci di acqua a bollire, laqual com'è calata vna libra, ò poco più, la cõseruano in vna olla, ò altro vaso di terra, p darla poi a poco a poco alle api ne i canali; secondo che la leccano.

Altri poi, per più breuità, non solamente pestano dell'vua passa ben matura con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle api ne i canali, ma ancora danno a loro del latte semplice, e specialmente del caprino per miglior de gl'altri.

Vinc. Voi mi hauete detto tanti modi, che se fussero palesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conseruarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiano.

Gio.

Gio. Bat. Bisognarebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse cosi eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolomeo Cucco, che mena si lieta nell'Agricoltura al suo Ciuegole di Valca monica. Il quale, non solo fa tutto di notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di api, ma ancora li pone nelle canellette di cāna, ò di sambucco, ò di ferro, ouer di piombo, & le accommoda talmente che le api non si anneganomai nel bere l'acqua, ò vino, ò latte, ouer nel pascersi d'altro licore conneniente a loro, & dà questi cibi innanzi al leuar del Sole, & la sera alle vintitre hore, poiche in questi tempi li pascono di tal sorte che paiono tante pecore, che mangiano il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle api vecchie nel vaso vecchio, dice che'l rōpe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le api nouelle vscite di fetura, non sciamino per quell'anno; perche non hauendo Duce, è forza ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, fin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

Vinc. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar i sciami.

Quai sciami si debbon cōprare, & come si debbō portare, & accōmodare.

Gio. Bat. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza fin che non è passato Genaro, poiche sono fuori de' pericoli; mà si piglino ancora più giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di api risplendenti, & torli più tosto ne i luoghi vicini, che ne i lontani; percioche, quanto più sono pigliati di lontano, tanto più patiscono nel portarli al luogo doue han da stare, & anco per la mutatione dell'aere; per la diuersità de i pascoli, sēza che bisogna portarli in collo, e di notte frà dui huomini, lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infondendoli buoni licori; & facendoli buona guardia, per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la poluere, o con ripari di buon vino, ò con altre cose come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i bucchi con la tela chiara, mentre che'l Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

Vinc. Come si può maneggiar le api da tutte le hore del giorno, & non esser offeso niente da loro?

Come si possono maneggiare e Api senza essere offese da esse.

Gio. Bat. Quantunque ciascuno può maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare volte offendono, se prima non sono prouocate nel toccarle, ò per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida, nondimeno, per assicurarsi, pigli vna maschera con due luci accōcie a i buchi de gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con vn panno inuoltato al collo, & intorno alla testa, che hauendo anco coperte le mani co i guanti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Mà meglio sarebbe hauer' vn capuccio di tela cucito ad vn ferro tondo sottile, che

circon-

circondato tutta la faccia; con vn'altro attaccato al detto dalla fronte fin'al mento, ilquale andasse sopra il naso senza toccarlo; fra i quali ferri, fusse fatta vna rete di rame sottili, e co i buchi piccioli; perche con questo rete fino, l'huomo non sarebbe pure molestato dalle api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VIN. Desidero che mi ragionate ancora de gli officij maggiori, che fanno le api in ogni tempo.

Gli officij che fanno le Api.

GIO. BAT. Tanta è la riuerentia che elle portano al loro Rè, che non pur esseguiscono quanto a loro è commesso; ma ancora viuono nella loro habitatione à modo di vn monasterio di sante Monache, hauẽdo tutte vna medesima volontà, vna vera conformità, & vna stabilissima vnità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo che fanno i valẽti huomini nelle gran fabriche de' palazzi, o alle fortezze. Poiche alcune raccolgon da' fiori la rugiada, & la portano a quelle api, che operano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la tẽperano così bene, che facilmẽte fabricano le loro case. Altre nõ mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altri sono diligenti nel tenere tutti i loro alueari, iquali però non sono mai sporcati col loro sterco, poiche in tutti i tempi che vanno fuori, sempre si purgano tutte quando volano per l'aere: Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non vi entri alcun'animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stan'appresso al Rè, come sargenti, & essecutori della Giustitia, castigando le api otiose, che sono vedute da lui, secondo ch'egli và intorno a gli officij designati ad esse, ma à suoi tẽpi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai, & non mancano a diuorar i meli. Poi oltra, che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stãdo tutte molto di mala voglia gli ghiacciono adosso l'vna sopra l'altra, facendo vn certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. Laonde, se il Guardiano non è aueduto a leuarglielo disotto morirebbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

VIN. Dapoi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette api, vi prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalati, con quai rimedij si possono sanare.

Il conoscere le Api amalate, e come si sanano.

GIO. BAT. Si conoscono essere inferme, quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilente, e magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano, & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altri api portino loro il cibo, secondo che costumano fra esse: ma si conoscono maggiormente, quando sono portate in qualche somma morte fuori de gli alueari. E pertanto

come

come più tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il mele nelle cãnette fesse per mezo, o più tosto pia loro del vino cotto con galla, & con rose ben pestate insie me; poiche questa compositione sarà loro di maggior soccorso. Mà amalandosi alla primauera, per hauer patito gran fame nel verno, & hauer mangiato poi di fiori de gli olmi, ò d'altri primi arbori cattiui fioriti il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di vin buono, ouer dà loro dell'vua passa pestata con rugiada, & stemprata col vin brusco, & parendoli anco da loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, & com'è fredda, la pone dinanzi a gli alueari ne i vasi ben'accomodati.

VINC. Hauete voi opinione che le api siano concette per via di coito, o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine, come fann'alcuni altri animaletti?

GIO. BAT. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione; ma non è da credere ancora che siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime concepiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo debbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di legge M. Bartolomeo Vitali, lequali si trouano sepellite à Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni del 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'Arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici; vi furno accõmodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa, e racconcia l'Arca dopò tre, o quattro giorni, vi entrarono le api a poco a poco per vna fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono fra mezo le dette Vergini di maniera, che moltiplicando si stãtiarono q̃ste fra la detta cassa, e la superficie dell'arca fin che vn fulmine alli vintisei di Maggio 1566. l'aperse senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde restando scoperta gran quantità di faui ricchissimi di mele cosi intorno a i detti corpi, come dalla sommità della cassa fino alla superficie dell'Arca, quel curato volendoli leuare, il Reuerendissimo Vescouo, vdita all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle donzelle vergini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la città ne restò satisfattissima. Et però da questo cosi ammirando caso, non solo siamo certi che le api sono

Opinioni del concipere le Api.

Caso notãdo che le Api sono vergini.

no per natura sempre vergini, & che amano grãdemente le persone dotate di questa così eccelsa virtù, ma che volontieri habitano ancora con la corrottione de' corpi loro; poiche l'aprezzano come odore soauissimo.

Ciò che và fatto de mese in mese per beneficio delle Api.

VINC. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo così marauiglioso accidente, vi prego parimente che mi diciate gli ordini, che osserua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle api.

GIO. BAT. M. Bartolomeo come huomo prudente in tutte le sue attioni, non solamente sà molto bene quanto han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperientia, che egli ha nel gouernar le sue api, è talmente informato di quanto conuien far loro di mese, in mese, che forse tra noi non hà paro. Ilquale cominciando nel mese di Genaro, non fa loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle che ne han bisogno: & è diligente che non siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tempi che all'hora vi occorrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le api leggiermente cõ buoni odori, accioche si sueglino, & si rinforzino, ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flusso; rende a sanarle. Cauando nõ meno se vi sono aragne, tignuole, o altri nemici che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondanti di faui, & le api poche (stando che si fredisc ono) si atagnano, & si vernano, netta egli prima i faui, & poi chiude benissimo gli aluearì, lasciandoli così fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle api, che mãgiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de oliui, & d'altre sorti cattiue, che all'hora fioriscono, soccorrendole di buoni cibi, che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile, egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli, dalliquali sono venute fuori le api nouelli, che sono per sciamare, & come sono passati i primi quindeci giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et vedendo qualche vaso, che habbia più di dui Rè nouelli, ammazza i superflui, eccetto il vecchio, ò che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure à diligente nel raccoglier i sciami nuoui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che non fuggano; mà ancora essendo piouoso il tempo, egli prouede di cibi buoni alle api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fà di Maggio, vede ancò nel fin del mese se vi sono vasi vecchi c'habbiano sciamato, e che siano pieni di mele; ne caua i dui terzi, & al-

cune volte fin' i tre quarti, poiche l'api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritrouando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia vna parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accõmoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo nouo che accortosene l'api subito vi si accostano, & più non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni, prohibisce che le api che non hanno sciamato fin' hora, non sciamino più, rompẽdo le celle Regali. Et se per caso vi è anco vaso alcuno dalquale si siano partite tutte le api, ò almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che vi si trouano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuchi doue sono col cauare vna sponda dal vaso; com'è spartito il Sole, laquale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche stà bene non amazzarli più tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro fattura, per esser quelli più ben pasciuti.

Ancora, dopò gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di vno in vno, cominciando a vendemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi, poiche vi è il mele maturo, & fa à questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le api, accioche possa meglio veder i faui, & poi considera quattro cose. La prima che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, e che i faui siano maturi (ancor che le api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi: ma essendo mediocre, ò manco: leua con discrettione secondo che si troua quel più, & meno. La seconda, se l'api sono di molto popolo, & i faui alla rata, egli fà la vendemia morbida, percioche hauendo elle tẽpo commodo riempiranno il vaso innanzi che'l freddo soprauenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, ò almeno più della metà, egli ne caua non manco di mezi, leuando sempre i più vecchi, ò per lungo, o per trauerso, ouer dall'vn capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui serati. La quarta è, che ritrouãdo la fabrica copiosa d'Api, e di faui maturi, egli ne caua fin' i tre quarti; ma ritrouandola solamẽte habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, ò molto poca. Non volẽdo imitare molti ignoranti; iquali, per la troppo auaritia non pure cauano dalle pouere api assai più somma di faui, che non dourebbono fare, doue poi molte volte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'è peggio) le amazzano il secondo, ò il terzo anno al più, secondo che più tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto, hauendo egli cominciato a castrare i sciami come ho detto di Luglio; vindemia anco fin'a gli otto, ò dieci di questo quelli che non sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare;

osser-

osseruando però sempre tutti gli ordini necessarij, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito; & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, nõ solamẽte non l'amazza come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le api leggiermẽte cõ vna scopetta bagnata nell'acqua molata, ò nel latte, quãdo le ha ridutte vnite col perfumo. Onde, come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi pù vicini: di che, essendo vedute humile di questi licori non le scacciano, ma più tosto l'accettano. Et se per caso non fussero riceuute volentieri, egli ritorna à spruzzare talmente l'vna, & l'altra parte, che finalmẽte si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempiuto il vaso di modo, che le api non possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica che vi si troua; lasciando poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese così di Ottobre, quanto di Nouembre; egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto, che li vede di dentro, & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle api, che tanto gli abhorriscono. Prouedendo parimente che le pioggie, le neui, e i venti non li nocino, come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Decembre, egli non fa altra cosa a i vasi, ne alle Api, ma solo prouede loro de' cibi come fa anco di giorno in giorno nel mese di Genaro, accioche nõ patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre, mentre, che non hanno cosa alcuna da mangiare.

VINC. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato à sofficientia, sarà bene che cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO. BAT. Io vi aspettarò adunque volontieri.

Il fine della xv. Giornata.

PROB-



PROEMIO SOPRA LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA,

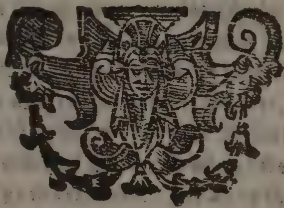
DI M. AGOSTINO GALLO.

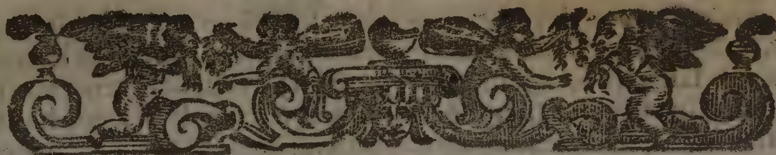
Nella quale ſi tratta de' Cauallieri, o Bachi, ò Vermi che fanno la ſeta.



IV, & più volte fra me ſteſſo conſiderando con quel poco lume d'intelletto, che per la gratia di Dio mi trouo hauere, ſopra la natura de' vermi, che per tutta Lombardia ſono chiamati Cauallieri, & in Toſcana Bachi, ho ſempre conoſciuto, che fra tutti gli animali infetti, queſti concorrono per nobilità, & per artificio co i più ſingolari; come quelli che ſoli partoriſcono la ſeta con ſi marauiglioſa induſtria. Et come non hanno gloria, & nobiltà queſti ſi piccioli vermicelli, quando eſſi col ſingolare artificio loro fanno apparir glorioſi, et nobili nella proſpettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di eſſi pompoſamente s'adornano, & ſi fanno riſplendenti: Per la induſtria veramente di queſti animaletti, noi vediamo tutto il giorno nobilmente addobati gli huomini di grauità, i Miniſtri maggiori della giuſtitia, i Capitani ſupremi della militia, i Principi di ogni potentia, & finalmente i grandi Prelati con le loro Chieſe, & Altari deſtinati al vero culto di Dio. Il che a tutti coloro che volentieri vanno ſpeculando i ſecreti della Natura, genera non poca marauiglia, & ſtupore. Perciochè, ſi come i lini, & i canapi vengono dalla terra, & le lane dalle pelli de gli animali per ſupplire alle neceſſità dell'huo-

l'huomo: così la seta sola per honorarle è produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in vn sol filo: ilquale nondimeno è ordito con sì mirabil arte, che non se ne troua pur vn solo, ò rotto, ò fallato, o disuguale, ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, ò galetta quando insieme con l'altre è inaspata. Oltra che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerui, senza vene, senza scaglie, e senza interiori, si come ancora si veggono esteriormente priui di corna, di denti, di vnghie, di spine, di peli, di occhi, ó di orecchie, & in poco più di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro si fanno veder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, & col mutarsi quattro volte di spoglia. Vltimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta forse per non vedere spesso la gloria loro in qualche parte auuilita, mentre che infiniti scelerati vogliono ambitiosamente ricoprir le loro dishonestà con la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, ò dodici giorni, vscendo come di pregione; di Caualieri si trasformano in parpaglioni, ò barbelli come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti mi son risolto a palesare alcuni vtili discorsi fatti da i nostri Gentilhuomini nella villa del Borgo di Poncarale, intorno al modo di gouernarli, acciochè ottimamente ciascuno che sia per pigliare l'impresa possa satisfarsi à pieno. Et i discorsi sono questi.





LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta del nodrire i caualieri, che fanno la seta.



ESSENDO montato à cauallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro secondo il solito, & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da più ville gran copia di gallette ò bocciuoli di seta per venderle in Brescia: pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse d'altro, che di questa cosi vtile professione: Onde smontato, & fattosi l'vn l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombara nuoua, & postosi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda verso tramontana, per goderui maggiormente il fresco: il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque à noi Bresciani, non sia ancora l'vso di tenere tanta somma di caualieri, quanta tẽgono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nõdimeno, perche di anno in anno si vede che và crescendo: mi sarà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate cõ quali modi migliori si possa aumentar' il gouerno di questi animaletti.

GIO. BAT. Voi non poteuate M. Vicenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere: percioche non solamente questa professione è molto conueneuole a tutti gli huomini che stãno in Villa: ma ancora è degnissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, ò gran Signore che habbia moglie, figliuole, dõzelle, & seruitrici: poiche questo gentil essercitio è più proprio a tutte le donne, che a gli huomini.

Laonde, si come voi vedete che in questa Villa sono gran quantità di mori, piantati nelle ripe delle strade per non occupar i campi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, & de' contadini si dilettano di tener buon numero di questi animali, così spero, che non verrà molto tempo, che nō si faranno in questo paese minori facende, di quel che fa ciascuno di quei che hauete nominato; percioche essendo il territorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de' mori de' quali (secondo che crescono fin'a i quattro anni) son poi strapiantati i più belli ne i luoghi, che più sono a proposito: che altro si può sperar, se non che questa industria sia per andar di anno in anno aumētando? E veramente questa così grande vtilità, dourebbe esser accettata in molti paesi d'Italia, che non l'apprezzano; conciosia che può esser essercitata in tēpo, che l'Agricoltura nō ha cosa importante da tenere occupati i lauoratori suoi, & nō va molto da fare nel nodrire quei animali, fuor che gli vltimi dodici, ò quindici dì quādo sono per affrettarsi nel far la seta.

VINC. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre à far nascere questa semenza de' caualieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO.BAT. Vi sono alcuni superstitiosi, che ogni anno mettono in couo queste oua in Venerdì santo, e non considerano che'l più delle volte, fallano grādemente: perche quādo la Pascha vien'innanzi mezo Aprile non che di Marzo, nō tāto questi animali patiscono fame, ꝑ non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai volte ꝑ li freddi, che ꝑ l'ordinario occorrono da questi tēpi. Et ꝑ questo nō dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, ò vinti giorni d'Aprile: percioche oltra, che nō sarebbono sottoposti a quei freddi: ritrouarebbono, ancora che i mori haurebbono prodotte le foglie: Onde facendo questo nō occorrerebbe andar mendicādo le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie, de gli olmi, ò altre sorti di cibi seluatichi, ò domestichi, per pascere q̄sti male auuēturati, finche i mori hauessero gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamente, dapoi che q̄sti ciechi nō han giuditio di conoscere questo si notabile fallo, dourebbono almeno pigliar'essēpio da questi arbori, i quali nō mādano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri nō sono ben fronduti. Ma se pur alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, ò quindici dì più tosto dell'ordinario, vi diano dello sterco fresco, nella Luna nuoua di Febraio, e saran seruiti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudentia di questo cosi singular arbore: e però non è marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

GIO.BAT. Douendoui poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe

porre

porre in couo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo, o fra le mãmelle delle donne) quando però sono mõde dalle loro infirmità; o in altro luogo a proposito, come diuersamente si tengono al caldo accioche nascano; dico che sẽpre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, o più tosto della Spagnuola, o Calabrese; percioche, si come di qste due sorti, la Spagnuola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli, cosi la Calabrese, p produrli più grossi; fa generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tẽpi. Auuertiscasi però che tutte le semẽze non passino vn'anno, & che siano poste a far nascere da i quattro sin'a i dieci giorni della Luna; percioche, facendo la seta intorno a i quarantacinque, la produrrãno, quando si trouerà potente, onde i bocciuoli, o galetta saranno più grosse, più dure, & più fine di peso, che non saranno tutte quelle de gli altri tempi. Et per contrario, nascendo questi animaletti quando la Luna è debole, & specialmente come si comincia a non poterla vedere è quasi impossibile che non restino sempre deboli, & mali auuenturati. Mà perche pochissime persone pongono barbelli, o bigatti a far le oua sopra le carte, per farli più giuso senza molestarli in modo alcuno mettono sopra i panni bianchi di lino, onde se gli debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon vino bianco, & posti al fuoco fin che sono alquanto caldi gli fanno cader sopra d'vn'altro panno netto cõ vna scopetta, ò cõ altro modo, ilquale essendo legato di sorte, le oua stanno adagiate: lo pongono fra due cappezzali di penna alquanto fatti caldi, onde, secondo che nascono i caualieri, gli leuano con le fogliette de' mori, & gli ripongono sopra vn'asse prima stopicciata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

Il tempo migliore di far nascere i caualieri.

Altri mettono queste oua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) fra le lor mãmelle; & come sono per nascere, le pongono in vna scatola sopra la carta biãca, & poi sopra loro dell'altra netta, che habbia de' buchi spessi, & cosi larghi, che vi possa passare vn grano di mellica; onde mettẽdoui sopra delle cime fresche di mori, secõdo che i caualieri nascono; passano per li detti buchi, & attaccono a quelle fogliette, & cosi di mano in mano gli leuano, & pongono sopra vna tauola, facendoli star' vniti, mentre che sono piccioli, allargandosi poi, secondo che van crescendo in grossezza, per quanto si vede il lor bisogno.

Vi sono parimente altri, che prudentemente pongono queste oua nel vino buono tepido, innanzi, che si mettan in couo, & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima; leuano quel vaso da vn lato a poco a poco, fin che le oue cattiue con tutto il vino siano vscite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra vn'asse a proposito, & li coprono con vn pãnicello sottile: con vn fo-

glio di carta, accioche nõ siano trafitti dal suo calore: come sono asciutti gli pongono a farli nascere quanto più tosto. La onde, non pure questa inuentione fà che gli animali escono di tal fortezza che non temono cosi il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel vino; mà ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legittimati perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere, all'andar alle mute, & al far la seta, più de i forti, sono anco i primi che si ammalano, & che infettano poi i detti buoni.

VINC. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono più tosto chè nell'acqua tepida, come fann'alcuni, percioche in questo restano deboli, e nascono malamente, ma ho per fermo, che meglio sarebbe a metterle nella maluagia, o almeno nella vernaccia vecchia.

GIO.BAT. Questo separar la semẽza buona dalla cattiua ci fa veder, che da quì dipende la salute nell'alleuare i caualieri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmente fortificati dal vino, che sono per soppottar ogni qual si voglia sorte di mal tẽpo, ma ancora per caminar di giorno in giorno vniti tutti a vn tempo alle mute, & fin al produr le lor gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzauelia, cauato dalle leggi che fece Licurgo alle donne, che lauassero i fanciulli partoriti subito nel vin perfetto, poiche sarebbono fortificati benissimo, & nõ lauarli nell'acqua come faceuano; Onde hauẽdo gittate le oua di caualieri nel vin buono, non ci son morti più di dua, o di tre per cento.

VINC. Come vi pare, che vogliono esser le stanze, che si habbiano da nudrir commodamente questi animaletti?

GIO. BAT. Bisogna primamente, che tutti i luoghi, doue si habbiano da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & in sito asciutto; & poi talmente accommodati di finestre, che'l Sole possa entrarui la mattina, & la sera secõdo che piacerà a i gouernatori: & se ve ne sarà da tramontana, & dall'austro, saranno molto a proposito nel gran caldo, e nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di serraglie, d'assi, di vetriate, o di tela sottile ben bianca, ouero di carta buona, acciò che quando tira vento, ò pioggia, ò che'l tempo è molto humido, ouero che fa freddo, si possono tener ben serrate; Perche quando si mancasse di questi prouedimenti, non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età facilmẽte morrebbono. Inoltre bisognarebbe hauer'a ciascuna finestra tesa vna rete alquanto spessa, accioche quando fussero aperte le impannate, o spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini: & altri nociui vccelli, che li mangiassero. Nè vi si lasci entrare, ne galli, ne galline, perche di tal maniera si empirebbo-

rebbono il gozzo, che ſtarebbono per crepare. Oltra di più s'auertiſca di tener ben netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, o feſſure doue i grilli, le lucerte, i topi, altri ſimili animali poſſano naſconderſi, per amazzar poi di notte, o di giorno queſti puriſſimi animali, che in modo alcuno non ſi poſſono difendere.

Preparato adunque queſti luoghi ben'accommodati più toſto ſopra vn palco, ò vna volta, che in terra, biſogna fornirli di paloni lunghi, & forti: & porli in piede cō i loro trauerſi cacciati ne i buchi fatti co i ſucchielli, ò come diciamo triuielle, alti l'vno da l'altro nō meno d'vn braccio, & lōtano da i muri tanto che vi ſi poſſa andar attorno habilmente. Sopra queſti trauerſi, ſi mettono poi le tauole di aſſe a propoſito, di mano in mano fin doue ſi può cōmodamēte aggiunger per nodrir i caualieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & coſi ſtuore, ſono aſſai migliori; percioche non ſolamente ſono la minor ſpeſà, & più leggiere da maneggiare, & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo, quando più non biſognano, mà ancora queſti animali vi ſtāno più ſani, & più commodi, che nō fanno nell'altre ſorti. Debbeſi però ad ogni ſorte di tauole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno attorno che ſiano larghe quattro dita, accioche i caualieri non poſſano cader facilmēte in terra, come aſſai volte cadono, quando non ve ſono. Mà forſe ſarebbe meglio fare, come alcuni oſſerua, i quali pongono la prima tauola da baſſo larga tre braccia, la ſeconda due, & mezo; la terza ſolamente due, & la quarta non più di vno, & mezo. Percioche à queſto modo cadendo i caualieri non ſi potrebbono far'alcun male come quelli, che leuandoſi da vna tauola caderebbono nella più proſſima, ch'è più larga. Mà che tutte ſiano ben nette, & quando vi ſi portano i caualieri di ſpruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche ſi compiaceranno molto di quei buoni odori.

Vinc. Quante volte ſi debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & quali hore?

Gio. Bat. Due volte, per l'ordinario, vi ſi dà; cioè alle dodici hore, & alla ſera: creſcendo poi di tempo in tempo, ſecondo che gli animali s'ingroſſano fin'alla quarta muta, che all'hora biſogna darne loro la mattina, a nona, e la ſera, & abondantemente (ancor che vi ſiano alcuni, che arriuano alle quattro, e cinque volte) percioche, eſſendo venuti à quella groſſezza, che poſſon venire: māgiano aſſai più del ſolito, per apparecchiarſi a concipir la ſeta, & poi per affrettarſi a partorirla. Auuertiſcaſi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parçamente la foglia, perche eſſi ſi ritrouano deboli. E per verità ſono ben'auuenturati quei caualieri, che ſono gouernati da perſone

ben partiti che in questa professione: percioche non solo non gli abbandonano mai tutto il giorno, & gran parte della notte, accioche nō siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & massimamente quando più si trouano grossi: mà ancora vsano ogni diligentia per non toccarli, se non poche volte con le mani, & sempre con molta discretione: percioche quanto più sono toccati, tanto più patiscono, come quelli che sono tenerissimi. Onde quando li mutano, ò nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie, & à quel modo li portano così sopra le tauole nette, & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. E però non è marauiglia se ne pericolano alle volte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fussero tanti gambari coperti di veste dura.

VINC. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osseruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccoglierla, & anco nel conseruarla, che non si marcisca.

GIO. BAT. Mentre che sono solamente nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quanta si conosce che ne mangiano. Dapoi si osserua il tempo che si ha da cominciare a pascergli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo, ch'essi s'ingrossano, & che l'appetiscano. Mà quando al raccoglier le foglie, questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate, ò per rugiada, ò per nebbia, ò per conto della pioggia: anzi si debbono più tosto raccogliere, quando sono asciutte dal Sole; separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattiue, & da i frutti loro: poiche da queste due cose patiscono non poco questi così teneri animali.

Raccolte dūque buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo terreno, che stia ben chiuso, & fresco, & auuertiscasi sempre di non dar mai la foglia a gl'animali, se ella non è stata colta almeno dieci, o quindici hore; mà meglio sarebbe a darla il secondo giorno, & massimamente i primi tempi quando ella si troua tenera, perche quanto più si ritroua verde, tanto più è atta a fargli infermare.

VIN. Dapoi che mi hauete detto solo quel che si può fare facilmente ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste ciò che si debbe fare, quando le foglie vengono bagnate dalle pioggie, che qualche volta durano vn giorno, & dui, e più ancora di continuo.

GIO. BAT. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono questi casi strani; non sapendo ne potendo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben pratiche di queste cose, contrarie; sapendo che la foglia buona, posta (come ho detto) in

luogo

luogo fresco, si mantiene ottima per tre giorni, non mancano d'hauerne in monitione buona somma, che faccia rifugio all'altra ricolta auanti. Et oltra che non mancano ogni giorno di voltarla; & mouerla vna, & due volte, & anco di più, se così è bisogno, accioche nõ si scaldi, & subolisca: quando veggono che'l tempo minaccia pioggia, sono solleciti a radoppiare huomini, che ne raccolgano in quantità: & fanno massimamente, quando i caualieri mangiano assai doppo la terza, & quarta muta. Vero è, che si come vsano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne' tempi detti; così non si curano d'hauerne in abondantia quando i caualieri dormono, & si mutano, percioche all'hora ogni poca foglia basta.

Vinc. Io non son'ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare quando le pioggie sopraueugono all'improuiso, & che non essendoui foglia raccolta, è forza raccoglierla così bagnata, & ciò bisógna fare non solamente per vn giorno solo, ma per molti, & molti ancora, secondo che non cessa di piouere.

Gio. Bat. In questi casi così strani, i prudenti gouernatori si sforzano di schernire con essi loro. Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie, scuotono quanto più possono gli arbori, o almeno i rami, accioche l'acqua grossa cada in terra, & come le hanno raccolte, & portate a casa più tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano suspese, subito le distendono similmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuore, o coltri, o sopra altre cose a proposito, doue tiri võ to, non mancando di riuoltarle spesse volte, fin che si possano dare a i caualieri; Mà se la fame loro insta, asciugano almeno quelle piume che bastano a cibarli, co i panni netti, & caldi d'vna in vna: o più tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano le compartono di mano in mano ad essi, fin che le altre si vanno asciugando, & a questo modo ristaurano i caualieri fin che il tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando pioue di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra i lenzuoli, & le ventolano sbalzandole più volte in alto, & ripigliandole fin che sono ben asciutte, mà ancora accortamente lasciano de' rami, che sono alquanto rotti nel raccoglier le foglie l'anno inãzi, o de gli altri che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, e li leuano, e portano a casa: onde hauendoli primamẽte ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona fin che'l tempo si accommoda.

Vin. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si debbono rifiutare.

Gio. Bat. Non si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne' colli posti al Sole, o ne i luoghi pietosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque, percioche, quanto più questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano posti ne i terreni grassi, tanto più producono le foglie morbide, lequali non fanno la seta fina; & indeboliscono talmente i caualieri, che non è marauiglia poi se facilmente si ammalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro, che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne i siti paludosi, o nelle possessioni, ò campi fertili, cõciosia che quelle foglie sono la destruttione de i caualieri, & assai volte la total rouina de poueri contadini, che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è più sana a i cauallieri, che non è quella de giouani.

Poi non solamente si pigliano sempre i mori che ho detto, mà più tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri, ancor che tra noi fin'hora ve ne siano pochi, perche questi producono miglior foglia che i paesani, per esser più minuta, & più soda. Vero è, che quando si potesse hauerne de' grandi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altre sorti nel produr maggior quantità di foglie, lequali oltra che mãterrebbono molto robusti i cauallieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione; mà bisognarebbe darli questa, & le altre sorti così quando si comincia à pascerli come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia non è marauiglia se questi patiscono, & muoiono assai volte. Et perciò si dourebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, di questi neri a canello, & alla primauera, come a pieno vi dissi il quinto giorno.

Vinc. Che opinione hauete voi circa al tener netti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettano ogni dui, o tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non vi fanno altro fin che non hanno passato le tre, & quattro mute.

Gio. Bat. Hò sempre veduto lodar il tenerli netti, & massimamente dopò la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poiche questi animali si compiacciono più tosto di giacer sopra le tauole nette, doue sentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro, che rende sempre puzza col tristo odore appresso del letame. Et che questo sia vero, gli eccellenti gouernatori, non pure spesse volte perfumano di incenso, di lardo di porco, & anco di salciccioni posti su le bragie, i luoghi doue si tengono i caualieri, perche si allegrano molto, & si sanano quãdo sono infermi, mà ancora non sopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri, o altre cose, che rendano

dano

dano fetore. Ben'è vero, che sō in errore coloro che dicono, che l'aglio, i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori li riuocano: anzi che se ne compiacciono, quando massimamente i ministri cominciano a mangiarne, mentre che sono piccioli, & che frequētano di tempo in tempo.

Vinc. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina, come alcuni fanno sempre così?

Gio. Bat. Non è dubbio alcuno, che questo modo è più a proposito per nettarli d'ogn'altro; percioche, leuando di foglio in foglio, doue sono i caualieri col letto sotto, & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti che all'hora saranno leuati.

Vinc. Vorrei saper ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati, & se si debbono leuare gli altri che mangiano, & non dormono con seco nel medesimo tempo?

Gio. Bat. Perche tali animali nō si mutano se non col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, ilqual dormire dura più & meno, secondo che'l caldo pūta, ò nò, & che la foglia sia buona, ò morbida, ò altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali, non dormono con essi: come hanno mangiato vna volta ò due, chi non li leuasse, & mettesse da sua pòsta senza mangiare fin che cominciassero à dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & quindici giorni così) creparebbono tutti innanzi che giungessero a sei, ouer'otto pasti; Mà essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia quanta che possano viuer parcamente, fin che cominciano a dormire il lor tempo. Et questo disordine del non conuenire tutti ad vn tempo circa alle cose della lor natura, procede perche sono diuersamente nati quanto alla fortezza, & alla debolezza. Che se fossero poste le oua nel vino (come ho detto) ò in altro buon licore, non è dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

Vin. Desidero parimēte, che mi diciate, quando i caualieri sono in esser p partorir la seta, e nō meno il modo che si tiene, per cōdurli a farla.

Gio. Bat. Fatta la quarta muta, cominciādo dapoi tre giorni a mangiare ogn'hora più fin che si veggono tralucere tutto il corpo, & mostrare assai volte della bocca il filo di seta, c'hanno nel ventre, & quando sono per partorir la biāca, hāno il capo come d'argento, & essendo per far la gialla, l'hāno a modo d'oro, & più essendo per partorir la verde, ò rancìata, l'hāno di quell'istesso colore. Onde, ritrouādosi benissimo satolli si drizzano a cercar qualche cosa a lor ꝑposito, p attaccaruisi: & ordirui sopra di mano in mano la lor seta; serrādosi ciascuno nel suo bocciuolo, ò gal-

ò galletta, che a poco a poco formano in dui giorni, o poco più. Et però all'hora nõ bisogna esser lẽti ad apparecchiare intorno alle tauole delle scope, delle ginestre, delle selci, de i sarmẽti di vite, de i rami di quercia, di castagne, & d'altre cose, che diuersamẽte si costumano, mà che tutte siano sempre bẽ secche, perche altramente quãdo venisse pioggia, si rinuerdirebbono, & dãneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auuertito di non abbãdonarli mai all'hora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori; perche, tanto è il gran desiderio che in loro vien di allongarsi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbino a suffocare: Et però non tãto bisogna aiutarli; che non cadano in terra, & cadendo non si mãchi di riporli in qualche luogo a proposito (quãdo però non siano talmente offesi, che bisognasse più tosto gettarli altroue) quãto è necessario vsar diligentia nel fare, che stiano spessi: atteso che si vede per pratica che quanto minor numero son'insieme, sempre fanno maggior quãtità di doppioni. Laqual cosa rẽde per certo danno assai, & massimamente quando ne fanno la quarta, & terza parte di tutte le gallette, e che si vẽdono malamẽte; come vi sono molti mercatãti talmente astuti, che nõ li pagano pũto più della metà di quel che fãno le gallette, benche ne vengano finalmente di vtilità, come se nõ fussero doppioni.

VINC. Quante hore, o giorni tiene il caualliero per finire la galletta, dapoi ch'egli l'ha cominciata?

GIO. BAT. Alcuni vi sono che la fanno in dui notti, & vn giorno; altri dui; & altri in qualche poco più di tẽpo, & questo auuiene per rispetto, che vno sia più debole, o più potente dell'altro, o che sia per far la galletta più picciola, o più grossa, ouer ꝑ cagion del freddo, o del caldo che all'hora occorre. Onde, si come si sentono dentro lauorare tutti; cosi come cessano di farsi sentire, è da credere che l'hanno finita.

VIN. Quanti giorni stanno a vscire della galletta, dopò ch'essi l'hanno compiuta?

GIO. BAT. Ordinariamente nõ vi è animale che esca più tosto di dieci giorni, nè che stia più di vinti. Et questo occorre, ꝑche quanto più ritardano a venir fuori è per cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale non possono cosi forare, come fanno le picciole, & molli.

VINC. Quali gallette si debbon pigliare per tener perfetta semenza.

GIO BAT. De' quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori i ranciati, & non cosi i gialli, & meno i bianchi, & verdi. Poi quanto al pigliar le semplici, o le doppie, molti vi sono che più tosto pigliano di queste, che di quelle; percioche dicono che vi è più vtilità, nõ valeno di pretio le doppie la metà di quello, che vagliono le semplici,

&

& anco essendoui dentro il maschio, & la femina, laquale perche si troua piena di oua, come sono vsciti la mattina subito si accompagna col maschio, & stata solamente due, fin tre hore seco, si leua il maschio, & si pone anco (chi vuole) con vn'altra, & non più per altro tãto tempo. La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i pãni bianchi di lino, mà meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, o in altri luoghi accommodati, perche non solo si possono metter in luoghi sicuri per l'anno seguente, secondo che di mano in mano sono caricati di oua, come si fanno anco i panni di lino; mà con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

Vinc. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua può fare ciascuna di queste farfalle; accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir a quella quantità che io hauessi designato.

Gio Bat. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire cẽto oua, onde non pure facilmente si può discorrere quanto numero se ne debba tenere, mà si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde, & non acute, come son quelle de' maschi. Et però quãdo se ne tenesse, come sarebbono quattrocento, bastarebbe che vi fussero solamente ducento maschi, perche come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come ho anco detto) con la seconda, & non più, perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto più le oua, quanto che vi stessero adosso: Oltra che a questo modo non si sortarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quanto fussero le femine.

Dopò che saranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per conto della semenza, non si tardi di metter tutte le altre al sole per faruì morir'i caualieri, che saranno dentro, & quando tardasse a morire per cagione de' nuuoli, siano poste tali gallette larghe in vn sacco: e si facciano stare nel forno, subito ch'è cauato il pane non manco d'vn'hora, & vn'altra poi nel sacco, & a questo modo si ritroueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto più tosto si può: & quando non vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, ò almeno siano coperte benissimo: cauando parimente i doppioni dalle semplice, accioche si faccia più bella seta. Mà sopra ogni cosa siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere: percioche, chi non fa tirar la seta da persona che non sia eccellente, non si può dire il danno che ne segue, come la pratica cel fa vedere in quello, che la tirano talmente con ragione che la si vende più del quarto prezzo, & anco molte volte più del terzo: Senza che ve ne sono di quelle

che

che la tirano alla Bolognese per fare di veli sottilissimi, la quale rende maggior vtilità di tutte le altre sete.

Vinc. Perche mi sono scordato di domandarui se è bene à scegliere vna sorte di caualieri, più tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri a far le gallette della miglior semenza, io vi prego, che mi diciate s'egli è cosa ragioneuole da tenerne conto o nò.

Gio. Bat. Non è dubio alcuno, che tutte le persone giudiciose, non solamente scielgono i più grossi animali, & da quelli i più neri, poiche questi si hanno per li più forti, & che fanno miglior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine più de maschi, & le pongono in vn sol luogo, accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quãto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a i segni che hanno nel luogo proprio, quando hauessero gli occhi, che paiono come ciglia; percioche le femine le hanno più sottili, & manco neri di quel che hanno i maschi.

Vinc. Perche fin hora non mi hauete detto quello che più importano per sanar i caualieri ammalati; mi farete cosa grata narrarmi quei rimedij: che sapete per liberarli dalle infirmità, che li cõducono a morte.

Gio. Bat. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tẽgono siano bene accommodati (come vi hò detto) e nõ mai humido, ò sporchi di lordezze, ouero posti sotto a i tetti de sẽplici coppi: percioche, si come da questi sono offesi nella notte da i venti, & da i freddi; & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi solari, che facilmente penetra, cosi in quelli pauimenti, è quasi impossibile che possano durare se non poco tempo.

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono osseruare nel tenere netti questi caualieri, & nel darli la loro pastura, ò l'aere dell'Austro, della tramontana, & delle altre parti secondo che bisognano, dico che quando pur si ammalano per cagion del freddo (come il più delle volte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarui delle bragie di fuoco senza fumo, & poner in quei vasi dell'incenso, del lardo di porco, ò più tosto de i salciccioni tagliati in fette (poiche di questi odori si compiacciono talmente, che si restaurano in vn subito) ma ancora si ricuperano grandemente; spruzzando lor'adosso della maluagia ò dell'acqua vita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo però grandi) & leuandoli poi fuori da quei vasi subito. Onde, si come sono aiutati da queste cose calde, & odorifere, quãdo patiscono per souerchio freddo; cosi poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Mà ritrouandosi ancora di mala voglia, per hauer mangiato troppo; si sanano molti col farli stare tre, ò quattro giorni senza riceuer pastura alcuna. Vero è, che

essen-

essendouene di colore liuido, & giallo, e spiaceuole, o che piscino vn certo humore, che li fà bagnati, & lassi bisogna subito leuarli da gli altri, & trarli fuor del luogo, e di portare i sani la mattina innãzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tẽpo, quanto si direbbe vn Miserere, o poco più, & poi ritornare quelle tauole al loro luogo, lequali mentre che si nettano, all'hora, siano spruzzate di buon aceto, & dapoi fregate di herba buona, & assentio insieme. Oltra che si può darli anco l'aere, & sentir il vigor del Sole (ma che non siano toccati da i raggi suoi) quando le finestre di quel luogo siano talmente commode, che essi possano goder'il venticello che la mattina frescamente tira.

VINC. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suburbano, & nella possessione di Pompeiano, in modo che alcune volte non trouo chi voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangino, per non hauer tanta seruitù in casa, come vi vorrebbe a nodrirli: mi sarebbe caro, se mi mostrasse qualche via nuoua, per laquale io ne potessi cauare honesta vtilità.

GIO. BAT. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini, iquali, perche hanno grandissima quantità di mori, per minor fatica di tener cauallieri, & per maggior vtilità, che non è l'affittare simili arbori, danno a diuersi contadini tutta la loro foglia, & questi vi pongono solamente la semẽza, & le fatiche che vogliono a pascer gli animali, & nodrirli fin che hanno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è vn'honesto partito per noi patroni, & per essi lauoratori. Percioche, si come cauiamo più danari dalla metà delle gallette, che non habbiamo dall'affittar i mori: cosi essi non possono perdere se non le fatiche de gli vltimi giorni, lequali sono di minor danno assai, che non è il pagar la foglia per voler guadagnar la metà, & che alle volte si ruinano, quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, douerebbe hauer ogni anno qualche quantità di gallette in casa: percioche potrebbe cauare nõ solo da gli stracci, ò stopella diuersi fornimẽti coloraci di letto, & molti adobbamẽti di casa, e cõ poca spesa; mà ancora cõ grã vãtaggio potrebbesi fornire di più pãni fini di seta per vestir se medesimo, e tutta la famiglia: poiche q̃sta città ha cosi bella dote di fare si lustre tinte, e specialmẽte velluti neri che stãno al pari di quãti siano più belli in Milano in Genoua, & in Perugia. Laonde dobbiamo ringratiare grãdemẽte il Signor Iddio, ilquale fra i tanti doni speciali, ch'egli ci hà dati per sua Infinita bontà; ci hà anco nouamẽte dotato di questo cosi vtile della seta, ilquale cresce talmente di anno in anno in quantità, & in bontà, che s'inanimano molti Maestri eccellenti a piantare diuersi

tela-

telari, per la ſeta noſtra che abondano, & per le acque che creſcono loro ſi grande beneficio.

VINC. Mi reſta domandarui, quanta foglia poſſono mangiare i caualieri nati da vn'oncia di ſemenza, & quanta ſeta deuon produrre.

GIO. BAT. Ordinariamente i caualieri noſtri di ſemenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci peſi di foglia, che ſono fin ducento cinquanta libre, & producono otto, & noue, & alle volte fin dieci libre di ſeta: mà le ſono de' Calabreſi (per eſſer più groſſi) mangiano vndeci, & dodici peſi di foglia, & fanno anco vndeci, & dodeci libre di ſeta, per ogni oncia di ſemenza.

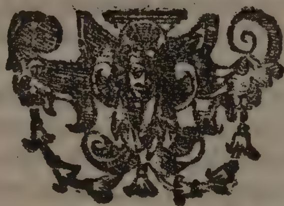
VINC. Deſidero ſaper'ancora, quanta ſeta ſi deue cauare da vinticinque libre di gallette.

GIO. BAT. Dalle noſtre paeſane, per l'ordinario ſe ne caua vn'oncia per libra; mà ſe ſono della ſemenza Calabreſe, ſi cauano fin'oncie tre.

VINC. Dapoi che reſto ſatisfatto di quanto vi ho domandato, ſarà ben che facciamo fine al noſtro parlare, & che dimane io ritorni anco da voi.

GIO. BAT. Tante volte quante ritornarete, voi ſarete ſempre il ben venuto.

Il fine della xvi. Giornata.



LA



LA DECIMASETTIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, AGGIVNTA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese, & secondo i buoni, & catiui tempi.



SSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga cappelletta, doue accommodati prima l'Auogadro cominciò dire. A voi M. Vincenzo mi rimetto di quanto vi piace, che hoggi parliamo.

VINC. Dapoi che per sedeci dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'hò richiesto desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn'eccellente Agricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno, sendo le stagioni, & i buoni, e catiui tempi di tutto l'anno.

GIO. BAT, Volendo voi, che discorriamo intorno à questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & non della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poiche sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

VINC. Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor' al giudicio vostro del mese che vi piace cominciare.

GIO BAT. Ancor che alcuni Antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaio, come di quello; ch'è il primo de gli altri mesi: nondimeno, considerando io che innanzi à S. Martino sono raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani: e che in que-

sto paese i massari, o lauoratori, che si partono da i lor patroni, sono stantiati per lauorare i cãpi a quegli altri, che di nuouo hanno promesso, però comincierò a parlar del mese di Nouembre, ilqual è assai più còueneuole per dar principio a questo ragionamento, che nó sono gli altri mesi; conciosia che tutti i lauoratori cominciano cõ molti modi a coltiuare i cãpi, & a piãtare, & ordinare gli arbori ꝑ beneficio dell'anno seguẽte.

Vinc. Ancor mi piace a me, che parliate prima di questo mese, e poi de gli altri, fin che hauerete compiuto i dodici.

Del Mese di Nouembre.

Gio. Bat. In questo mese adunque il buon Agricoltore comincia a carrettare le ripe de' cãpi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, ò ꝑche si sõ ritrouati sporchi; lequali sono fatte alte dall'aratro, quãdo d'aratura in aratura viẽ nettato dal bifolco (come ꝑ ogni douero si debbonó abbassar ogni tre, o quattr'anni) e cõdur questa terra ꝑ tutto'l cãpo, & specialmente nelle valli (quãdo ve ne siano) per farlo maggiormente vguale. Et finite di carrettar queste ripe, rompe tutto'l fondo con l'aratro, accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato, & spoluerato. Percioche non è dubbio, che si gioua assai più per seminare poi il campo alla primauera (quãdo però sia ben ritagliato almeno due altre volte con l'aratro) che a romperlo al fin di Gennaio, ò al principio di Febraio, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo dei fossi di quei campi per spargerueli innanzi che si arino la terza volta, e sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono, & di redabolare i fondi di quei vasi con diuersi instrumenti, accioche elle cosi torbide, & accompagnate da vna infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi cosi pratati.

Ancora è diligente nel fare i fossatelli, o delle buche, per piantarui al Febraio, & per Luna nuoua delle viti, o d'altre sorti d'arbori, atteso che a quel tẽpo si ritrouano talmente cotte dal gelo quelle terre, che paiono cenere. Vero è, che hauendo cauate queste cose del mese d'Agosto; egli pianta simili arbori più tosto in queste cose di Nouembre, che al tempo della primauera Oltra che non manca di piantare gl'ossi, o le anime de' persichi, de le mandole, delle noci, & d'altri sorte simili, accioche quei gusci si marciscano innanzi che i semi nascano alla primauera.

Appresso, scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gl'altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami creschino più facilmente dopò il verno; oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegli arbori, perche prendono meglio, che se fussero piantate dopò Gennaio

Non solamente taglia poi dal piede de gl'arbori che sono a proposito per fabricare, o per fare altri effetti, & per Luna vecchia; mà taglia anco

dal

dal piede tutti quelli che son seccati l'estate per fenderli, quãdo pioue, o neuica, sotto a portici. Sẽza che taglia gli stropelli, ò vinchi, e le stroppe, o ligazze da i pendoni, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giouani. Lequai cose lega in fasci, & conserua in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a' tempi suoi.

Non meno in questo mese porta le viti de' colli, che non sono offese dalla tramontana: poiche per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopò Sant'Antonio. Et hauendouene che siano sottoposte a gelare (nõ hauendole ordinate d'Ottobre) le scieglie, & le pota, e dapoi distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, hauendole prima dato alle magre vna palata di poluere per gamba.

Non manca similmente di pestar'i risi, accioche si possano mangiare, & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligente Agricoltore pota i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle case, o ne i pitari, al coperto, dopò che hãno hauuto però vn giorno, o dui delle prime brine; & li serra secondo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cauallo, ò di colombino ben marcio, e d'altri vccelli; incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si riuerdischino, come facilmente si conosce quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tempo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli a più modi, & per venderli a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'oglio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammucchiate.

Attende anco a nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di segature di corno, di cenere; & d'altre cose come vi dissi nel trattato loro, & ricalza ancora gli artichiocchi con la terra quando nõ gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuolte all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i lor frutti. Senza che ricalza il ruso di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cauare i radicchi, e di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vẽgano tenere, e le foglie bianche p mangiarle l'vne, e l'altre tutto il verno nell'insalate. Et oltra che fà il simile dell'indiuie, per seruirsene ben bianche, al modo detto? lega anco i cauoli in cima, accioche diuẽgano di dẽtro bianchi, quãdo per natura nõ si serrino, come fanno i capucci.

Medesimamente in questo mese, caua i gniferi, o carotte, & leuato loro tutte le foglie, li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti

nell'insalate,& anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor il simile à ramoscelli,& a i rauanelli per mangiarli crudi dopò Pasqua. Facendo però tutte queste cose per Luna vecchia, percioche non durarebbono questi frutti quando si cauassero essendo nuoua.

Vinc. Che semenze si possono piãtare in questo mese di Nouembre?

Gio. Bat. Io non sò per hora, che si possano piantare, fuori i grani della faua grossa brouentata, & quelli del rauogliotto, o pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle volte alla Quaresima; & questi semi bisogna cõseruarli da gli vccelli, & specialmente dalle gazze, stando che gli sterpano nel germogliare, per la estrema fame, che hãno al tempo della neue. Et si può anco piantar le spiche dell'aglio ne i terreni vãgati, & qualificati alla lor natura, poiche vengono più grosse, che non fanno essendo piãtate di Febraio, & rẽdono vn'vtile marauiglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori che in questo mese, per Luna nuoua, letamano, & vangano i terreni doue hanno da seminare al principio di Marzo la cosi vtile maggiorana, percioche si attaccano molto meglio queste semenze, che si rompono con l'aratro, o con la vanga dopò Natale. Et chi facesse questo medesimo à molti semi che si spargono di Febraio, & di Marzo, e certo che li sarebbe di molto giouamento.

Resta in questo mese di raccoglier'i melicacci, o saginali, & da condurli a casa, per valersi de' grossi a far le siepi, & de' minuti a coprir l'herbe gentili, ouer per porli sotto a gli animali, ò essendo tagliati minuti per farli mangiar loro, qũado non lauorano, & che però non siano stati allo scoperto.

Vin. Dapoi, che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare nel mese di Nouembre, aspetto anco che me diciate quelle che vanno fatte in quello di decembre.

Del mese di Nouẽbre. Gio. Bat. In questo mese il valente Agricoltore ara (non fondando però molto l'aratro) i prati trifogliati di dui anni, accioche si poluerino le terre, & si sponghino quelle radici in tal modo, che nel seminarui i lini al principio di Marzo, o al fine di febraio, vengono asai più belli, che non farebbono se questi campi fussero arati dopò Santo Antonio.

Non solamente poi l'Agricoltore non manca di farne i risi, & ne i lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccoglier le oliue, & nel cauarne più oglio, che può senza che caua dell'altro, che fanno le noci, le semenze del lino, delle viti, delle rape, & dell'altre sorti secondo il solito.

Indi si come egli è diligente a curar'i fossi, & altri vasi adacquatori, & nò; cosi sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & faui gli altri benefici, come vi ho anco detto. Oltra che non manca di tagliare de legnami diuersi per Luna vecchia, quadrandoli, & accõmodando quello

esser che bisognano per casamentare, ò per fare altrui effetti necessarij.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la campagna è aggiacciata da gli estremi freddi, ò coperta dalle molte neui, ò talmente inacquata dalle pioggie, che non vi può far beneficio alcuno, non pure non manca di pigliare diuersi vccelli con le reti, delle lepri, e d'altri animali co i cani, ò con trappole diuerse, ouer con archibugi, ò con balestre; ma mentre che pioue, o neuica grandemente attẽde à far con l'accomodato torno molte cose di legno; come sono scudelle, taglieri, basie, scatole, spine, canelle, coconi, & altri instromẽti necessarij. Sẽza ch'egli fà de gli aratri, de gli erpici, de' redaboli, de' rastelli, e de gl'altri istromenti di legno accõmodi all'Agricoltura; e nõ meno prouede alle cose necessarie de' carri, delle carrette, & à tutte le altre che sono pertinẽti à gli animali; accioche siano all'ordine quando bisognano per carreggiare, ò per coltiuare i campi. Et anco si prouede di buone falci, di podetti, di cortellacci, di securi, di seghe, di zappe, di vanghe, e d'altri molti istromenti, come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si breui giorni di Decembre, & di Gennaio al fuoco (per esserui più otio honesto di feste, che de gli altri mesi) nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità Christiana che si gode nell'Agricoltura; mangiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto alcuno di veleno; & spinando nuoui vini, per assaggiare la loro bontà. Onde, come amoteuolissimo padre, non solamente si sforza di mostrar à tutti il grande obligo, che hanno verso il Sig. Iddio de' benefici infiniti che ha loro in premio delle fatiche fatte a gloria di Sua D. Maestà, ma ancora li fà vedere con quanta felicità, & sicurezza ciascun' Agricoltore intelligente, e diligente può crescer pur assai l'entrate de' terreni, che sono capaci per riceuer diuerse semi, & diuerse piante secondo la lor natura.

Qual'è colui così nobile, & così gran Signore, che non douesse hauer vna dolce inuidia à gli Agricoltori, che si compiaccino più di questa vita, così pacifica, così lieta, così felice, e della famiglia obediẽte, de gl'animali disciplinabili, & de' loro cãpi ben coltiuati, che se fussero grandi Principi? perche conoscouo, cbe questa loro professione è Regina di viuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questi veramente son pegni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche nõ restano mai di ringratiar il grãde Dio, de gl'infiniti doni, che tutto il dì riceuono, pẽsando sempre come possono dispensar il tẽpo nel coltiuar la terra, & quella crescere di buoni raccolti, per commune beneficio di noi mortali,

Del mese di Gennaio.

VIN. Quantũque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalla vanità di questo mondo: nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitate nel dirmi le cose, che debbe far l'Agricoltore i giorni di Gennaio.

GIO. BAT. Non solo l'esperto Agticoltore fa molte cose in questo mese di Gennaio intorno a i risi, a i lini & a gli olij, & all'altre cose, che vi hò narrate (quando però non sono state finite al Decẽbre) ma ancor ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre. Oltra ch'egli comincia dopò S. Antonio a tirar giù de gli arbori le viti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, ò palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese: atteso che questa produce (come dissi) più vua, che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli è diligente nell'apparecchiare i legnami, che vogliono per sostentare le gambe, e pampini delle viti: piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba: ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime viti, & a i palmiti, ch'elle producono dapoi, per tirarli per l'anno seguente: non mancando di potare gli arbori che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, e l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora come intendente Agricoltore, non mãca di ributtar talmente per Luna nuoua, tutto il letame fatto doppo S. Martino che l'vltimo più fresco, sia posto prima in fondo di questa secõda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quãdo lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltra che nõ manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporar con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette all'ordine i carri, gli aratri, & gli altri stromenti necessarij alla coltiuatione, & anco si prouede di tutti i ferri ben taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer bene all'ordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del curare i fossi, & del carettare, e trainare li terrẽni, ma perche ho detto le cose maggiori che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, che si deono fare di Febraio.

Del mese di Febraio.

VINC. Et questo mi piace, che cosi seguitate.

GIO. BAT. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraio i letami, & la poluere (quando non l'habbia condotta al Genaio) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue: ma ancora li condu-

ce sopra i campi che sono d'arare la terza volta, per piantarui faua per Luna vecchia, o come è fatta buona seminarli di veccia, & di vena per pastura de gli animali, al modo che vi dissi il primo giorno.

Poi egli pota le viti con ragione, & le accommoda a gl'arbori loro, o a diuersi legnami piantati: percioche in questo mese debbono esser'ordinate d'ogni lor bisogno, & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, e piccioli, che sono superflui.

Pianta ancora in questo tempo per Luna nuoua i piantoni di oliuo, di pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, e di albere, con gl'arbori fruttiferi che hanno le radici. Et oltra che egli scaua tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati auanti il freddo: netta, & accommoda gli arbori fruttiferi, così per conto di rami, quanto delle aste, o delle verghe loro: leuando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre bruttezze che si trouano così nelle foglie secche ritorte, come in tutto il legno: zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattiue; accioche quella terra le benefichi.

Cura, & aduna insieme tutti i letami, & anco i terracci che sono per le corti, o cortili, senza che netta i pollari, e le colõbare di tutto lo sterco loro, e d'ogn'altra sporchezza: accioche come son' accomodati di nidi diuersi quei polli, e colombi si compiacciono secondo i loro humori.

In questo tempo; medesimamente pesta i risi, essendone da pestare, & così finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trouino letamati, o poluerizati: facendo intorno a queste cose, come hauete inteso.

Appresso, non essendo in pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si vsino a patir più le brine, & i freddi grandi che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fà anco simile nel seminare il guado, & nel piantare il ruso. Senza che essendo la Luna vecchia, comincia a zappare i frumenti: perche quelle herbe non riuerdiscono così, come fanno quando è nuoua.

Poi non solamente ogni buon' Agricoltore semina per Luna nuoua la lentichia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, e gli asparagi; mà ancora pianta l'agio, i piselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona più tosto che seminarla.

VIN. Hauẽdo voi finito di dir le cose importãti di q̃sto mese; desidero che mi narriate anco le maggior, che si possono far in quello di Marzo. *Del mese di Marzo.*

GIO. BAT. Vna delle più vtili, che si debbeno fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni, fin' à quindici, percioche vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & d'altri paesi li seminano nelle colture

ben'arare, & ben ingrassare col letame, o con la cenere: non pure al fin di Marzo, mà per tutto l'Aprile, & anco fin a mezo Maggio. Vsanza però che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra ch'egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraio (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, e la maggiorana per grosso vtile: & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraio; senza che semina i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese i terreni ben letamati, & vi semina la vena sola da maturare, & anco ne semina cõ la vecchia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicerchia, la lentichia, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, la segala marzuola, & la scandella, e semina ancor il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni ben'arati, o più tosto vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite non cõcie, & le accõmoda a gli arbori loro, o ad altri legnami, ouer essendone priue, le accõpagna si fattamente co i frusconi, o con altri legnami, che nõ patiscono nel produrre i palmiti carichi di vua, secõdo la lor natura. Oltra che quanto più tosto hà finito di legarle, & di ordinarle; caua loro da dosso la terra con l'aratro, & dapoi la zappa benissimo dall'vna gamba all'altra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie, legando non meno tutte le cattiue herbe, che sono frà l'vna, e l'altra gamba. Questo medesimo facendo anco al ruso nel leuarli da dosso la terra che fù posta di gamba in gamba innanzi al verno, e specialmente essendone di sotterrate, & poi le zappa, e netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo, egli conduce le curature de fossi, & de' adacquatori sopra i prati: spianandoli di anno in anno più, che può: poiche rendono maggior copia di fieni quanto più sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei cãpi doue hà diuisato di seminar i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno dopò che gli hauerà ben letamati, & la quarta volta arati. Senza che accommoda i campi, che vanno seminati di risi all'Aprile di tutti quegli argini, che vi bisognano per adacquarli.

Parimente in questo mese, il da ben Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, e gl'ossi delle oliue, delle armoniache, & de' molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di opij, e di onizzi. Et oltra che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, pianta non meno i semi di cardi, & de gli artichiocchi; benche sia meglio piantar le gambe di questi,

questi, & non de' cardi; poiche fanno i frutti quell'anno medesimo; Leuãdo la terra à tutti i ricalzati auãti il freddo, & anco tutte le foglie marcie o superflue. Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Nouembre, & vangando dapoi minutamẽte (mà poco fondati però) accioche maggiormente possano vscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quando però non sia stata piantata al l'Ottobre) la lauanda, il rosmarino, le fraghe, le vue graspine, le rose, & i gigli, oltra che anco pianta le zucche i cocumeri, i meloni, le pippone. Et medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, però ne i siti solamente come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno, come egli semina in questo tempo delle lattuche, delle indiuie, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili, semina parimente de' cauoli, de capucci, de' porri, & d'altre più forti di verdure grosse.

Nè tãto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese, & l'herbe vtili nati ne i giardini, & ne gli horti, mà zappa ancora tutte le viti, & l'oliue con gli altri arbori fruttiferi, che non sono stati ordinati nel mese di Febraio. Et oltra che non manca d'inestar quelle viti, che li paiano d'inestare sotto terra (come vi dissi) & anco i pendoli a cãnello, & le oliue co' cedri, limoni, aranci, & fichi a scudetto: inesta non meno a fessolo i pomi, & i peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar i vini quãdo fioriscono i persichi in questo mese: mà si compiace ne' primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano: si perche rinascono in luogo delle morte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce più figliuoli, & che questi molte volte ne fanno de gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

VIN. Perche hauete detto le più importanti cose che vanno fatte nel mese di Marzo, vi prego che mi raccontiate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

GIO. BAT. Nel principio di questo mese l'eccellente Agricoltore semina prima i risi sopra l'acqua ben accõmodata d'argini, e dapoi ara, & erpica i cãpi già arati tre volte, per seminarui le meliche, o fasoli, ouer i migli al tempo loro. Et oltra, che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado il ruso, la roza, e la maggiorana (quando però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua non meno le cattiue herbe con le mani sole dalle biade non zappate, per esser cosa di grande vtilità (come dissi il primo dì) e le porta a gli armenti di giorno in giorno, come buona pastura; Sẽza che fà curar le sariole, e gli altri vasi maestrali, che nõ sono stati curati, accioche le acque corrano più facilmente. *Del mese d'Aprile.*

In questo mese, non pur'egli semina i ramolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo; mà pianta ancora i cauoli, e i rauaiotti, per hauerne più lungo tempo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) acciò che facciano i frutti passato Agosto, o Settembre; Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi d'ogni altra herba, e di tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuor di terra.

Appresso, si come gli portò a coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli aranzi che sono nelle casse, o ne i pitari: così al S. Giorgio li ritorna sotto all'aere; scoprendo medesimamente tutti gli altri che al detto tẽpo coperse con le assi, & che non si muouono mai; Senza che commuoue la terra di gãba in gãba, & leua via tutte le radici, che si ritrouano nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui con la tagliuola; nõ lasciandoli andare troppo alti, nè vn sol ramo fuor dell'ordine de gl'altri; incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti secondo che li piace.

Ancor' egli in questo mese, non solo abbruccia i prati vecchi per la grande vtilità che rendono sei, & per otto anni, mà semina la così celebrata Medica, che si sega (come dissi) le sei, & le sette, & anco più volte secondo ch'ella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi egli parimente semina le meliche, che non hà seminato di Marzo, & zappa i garzi, i guadi, & quei legumi con altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli ha gran cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto il dì corrono lentamente sopra i risi, e di adacquare i prati vecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non più spesso.

Similmente in questi giorni, egli carretta, & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno; Senza ch'è diligente nel tener ben leuate, & chiuse le ripe de' fossi, accioche i bestiami non entrino facilmente ne i campi, per danneggiare i lor frutti.

Ancora, quasi al principio di questo mese (se vi è Luna nuoua) comincia a tagliare la perfetta pastura della medica, che ha almeno vn' anno, per darla alquanto secca, ouero verde d'vn giorno, a i buoi, & a i caualli: perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmenre in Barcellona, & in Valenza, per esseruene gran copia.

Del mese di Maggio.

VIN. Dapoi che non dite più d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

GIO. BAT. Primamente in questo mese il sollecito Agricoltore, non pure zappa la seconda volta le viti, & vi lascia vna parte di quella terra ancora, accioche nõ siano danneggiate dall'estremo caldo, mà leua ancora

cora di quelle tutti i pampini, ò maderi che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio a gli altri che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che gli raccoglie a gli animali. Et più dico, che egli, in questi giorni, spesse volte leua col ronchetto posto in cima di vn'asta, i ramicelli superflui alle salici di dui anni non tagliate, e non rompe mai le cime come fanno alcuni ignorāti, iquali p risparmiar il fieno, rouinano quegli arbori, o fanno il medesimo, per purgare i bestiami cō queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha oliue da inestare, d'inestarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

In oltre, egli non manca a lui dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe, taglia anco i prati, & la medica quando sono maturi, & non meno taglia la veccia con la vena per pastura, come più tosto hanno fatti mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese, egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, e semina de fasoli; ma ancor semina gl'altri, che vanno subito seminati come sono raccolte le veccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quāto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie a mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendoui il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto, monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, e poi li zappa al Giugno, & al Lugiio; non mancando hauer cura circa all'acqua de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, o rouaiotti, & semina i gniferi, & le pestinache in questo tempo, e comincia a raccogliere la poluere per le strade accompagnata con diuersi grassumi, conducendola di mano in mano a mucchio per darla per innanzi il verno alle viti, & i prati; Senza che ne gli vltimi giorni comincia a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti i maturi.

Io vi potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tener de' caualieri, & delle Api in buona quātità; ma perche non sono cose che prouengano così dalla terra come fanno la maggior parte delle altre che vi ho detto: però parlaremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poi che habbiamo detto le più importanti di questo.

Vinc. Nè io altro desidero, se non che seguitiate.

Gio Bat. Comincierò dunque a ragionarui delle cose, che fà il ben aueduto Agricoltore in questo mese, ilquale primamente sollecita à cauare i lini maturi, & fattoli ben seccare, li conduce al coperto ben legati, per farui poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo vi bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia à tagliare la maggior *Del mese di Giugno.*

gior

giorana, & seguita secondo che và maturando, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, e dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, nō solo semina prima doue hà abbrucciato i prati, & quei campi che hà letamati, e cinque volte arati cō la presente; mà ara, & semina ancora quelli donde ha cauati i lini: seminando dapoi gli altri, come hauta tagliato le biade.

Si come parimente non si scorda di raccoglier in questi primi giorni buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piantarli parte così freschi in perfetto terreno, & parte per cauar fuori la semenza al modo, che dissi, per seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, e dapoi lo zappa subito; zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come più tosto vede il bisogno.

Appresso egli non manca di veder l'acqua, che di continuo và lentamente sopra i risi, e di adacquar i prati secondo l'ordinario: raccogliēdo etiandio quanta poluere troua, & può per seruirsene poi al modo solito.

Nō meno in questo mese, tosto ch'egli conosce che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, e di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci a casa più tosto sotto a i portici, ò altri tetti, che allo scoperto. Oltra che volendo seminar fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con li stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: De i quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto che caua de gl'altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teche co i ritoli, inesta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi a canello, & specialmente le noci, poiche queste d'altro tempo, ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

Vinc. Perche in questo mese ordinariamente non si miete da noi, se non la minor parte delle biade: però seguirete di dir il tagliare che si fà di Luglio, con le altre cose insieme.

Del mese di Luglio. Gio. Bat. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade secondo che maturano, & le conduce à casa legate in coue, e secche, e fa fuor i grani della paglia quanto più tosto può; percioche quanto più tarda, tanto manco si conseruano, o non nascono, benche sieno seminati in accommodato terreno; Senza ch'egli pone la paglia al coperto, per quando ne hà carestia, per essere (come dissi) effetto di grande vtilità; o almeno lo conserua ne i pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi non solamente fa seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carriuolano, o che si fāno fuori della paglia con altri modi, scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: mà

leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminare fasoli per grassa, o lupini, o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminãdoli poi di biade, le volga sotto con l'altro. Rompendo medesimamente gl'altri campi per seminarli all'Autunno di biade al modo solito, & anco letamando, arando, & seminando le rape per mangiar le foglie più per tempo, e poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese è anco sollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi, zappando non meno i migli, e gl'altri grani, o qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli non pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della cosi vtile medica: mà ne raccoglie anco buona somma di paludo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligẽte nel far andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fà bisogno, e nell'adacquare i migli, la medica, & i prati secondo che patiscono sete, oltra ch'egli sega questi, & quelli, come son maturi, per condurli poi ben'ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tempo, e raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, per fare fuori la semenza sopra i lenzuoli; Sẽza, che taglia, & raccoglie tutto il canape, che ha fatto la semenza, & l'ordina talmente con l'acqua, e con altre cose che vi bisognano, che si possa lauorare, & vendere per far diuerse cose, come si fà.

Poi oltra, ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fà ancora che quelle donne, che nõ hanno da zappare miglio, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grãdi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: iquali, stati in massa, o in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi dal Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fasci legati, e conduce al coperto: accioche reposato per alcuni dì siano pestati quando li piacerà.

VIN. Poscia che hauete ragionato fin hora di noue mesi, aspetto che diciate de le cose che vanno d'Agosto.

GIO. BAT. In questo tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente a trauerso con l'aratro, per hauerli prima rotti per lungo nel mese passato, & fonda anco l'aratro quanto può, con erpicarli dapoi benissimo, perche questi sono i veri modi di coltiuar ben qual si voglia terreno sano. Oltra che volendo piantar viti di Nouẽbre egli fà i fossarelli in questo mese, accioche all'hora si trouino ben cotti, e spoluerati. *Del mese d'Agosto.*

Non manca poi da far fuora la semenza da i lini, laquale nettata prima co i palli, ò co i criuelli, la cõserua ne i granari, p seminarla alla primauera, o per cauarne oglio quando li piace. Ponendo poi quei lini

(come

(come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua, per ammollirli, troncando ancora i rami del ruso, & legandoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni cauar il guado, & dapoi a zapparlo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secōdo che bisognano, zappa anco tutte le viti, lequali mōdate benissimo intorno alle radici, le lascia così scoperte fin che le ricalza, e calma all'Ottob.

Appresso, si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli; le noci, le mandole, & la maggiorana: tagliando poi i risi, i prati nuoui, e la medica, & seminando le spinacie per mangiarle poi tutto il verno fin' alla Pasqua, & così seminando i cauoli, & le cipolle: ripiantando i porri, accioche diuengono grossi, & anco le scalogne.

Parimente in questo mese, è diligente a spāpinare, o cauare le foglie à quelle viti che ne han produtto gran somma, accioche le vue maggiormente possano maturare, & prouederſi benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & d'altre cose necessarie, per vendemiar le vue, & far i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli hauendoli prima letamati, & arati dopò San Bartolomeo, le semina subito, perche più facilmente nascono, & figliuolano più quattro quarte seminate a buon'hora, che cinque, & sei tardamente. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben'erpicata viene sempre più bella, poiche nasce più spessa che a seminarle ne i frumēti, è cosa anco marauigliosa a veder l'vtilità, ch'ella apporta nel seminarla fino a mezzo Settembre più tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fà.

Vinc. Poscia che hauete detto questi discorsi così vtili, desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

Del mese di Settēbre.

Gio Bat. Nel principio di questo mese, non solo il prudēte Agricoltore letama, & ara i cāpi che sono a proposito per seminarli all'hora di quella biada che pare; mà piacendoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che vede esser l'vna, e l'altra parte ben'incorporata nella terra. In oltre non manca intorno al letamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più volte, fin che sono ben' ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccoglier la semenza per seminarla ne i primi giorni di Marzo seguente, & di raccoglier anco per questa volta le foglie del guado, per ordinarle al modo solito fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, ò nel forno temperato.

Non mãca appresso in questi giorni di tagliar i risi, & farli fuori delle paglie: & fare il simile de' migli secondo che di mano in mano maturano. Oltra che è molto sollecito nel vindemiar le vue, & nello scieglier le grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature: conducendole ne i tinacci, per farle bollire quei giorni solamente che conuiene alla lor natura; facendoue anco torchiare parte subito, ò più tosto pestar co i piedi, accioche habbia cosi de' vini biãchi di vue nere, come de gli altri bianchi, neri, piccanti, garbi, teneri, e dolci, che sono per la natura di quei siti, ouer per l'industria dell'arte, che egli diuersamente vsa. Non mancando d'inuasellar di sorte in sorte, & di hauerne cura fin che sono fatti, & che più non bollino.

In questo mese similmente attende a segar la medica, & i prati che si ritrouano maturi, per condurli ben ordinati sopra i fenili; & raccoglier anco la poluere, secondo che ha fatto gli altri mesi; Senza che egli semina le cipolle: per mangiarle poi a Pasqua per molti mesi.

Vinc. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti; che si fanno d'Ottobre, mi sarà grato me le diciate innanzi che finiamo i ragionamenti.

Gio. Bat. Non è dubbio, che la cosa più importante, che fa il buon Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumẽtate, gli orzi, i farri, le spelte, sì ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarui i lini, come anco ne i migliati, ne i fasolari, & nelle altre sorti di terreni, secondo li piace: hauendo però letamati prima i cãpi colturati, per la somma del letame che hà, ò con la calcina pura, ò accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de' fossi, o del terreno leuato dalle ripe de' campi, quando sono diuenute alte, per lo nettar che si fa dell'aratro.

Poi non pure egli attende a far il restante de' vini, co i moscatelli, & con le vernaccie: ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia a farle spatolare di giorno in giorno fin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & da loro vna palata di poluere raccolta di gamba in gamba, ò della bulla di lino, massimamenre quando non sono molto morbide, colmandole dapoi che sono nettate; piantando al fin del mese tutte quelle, che hà diuisato da piãtare con gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra ch'egli sotterra quelle viti che sono dubbiose di legare, & pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini, & ne gli horti; ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni, cioè albere, salici, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per

 farle

farle fuori ſu ſtata co i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, ò dalle neui: ſeruendoſene anco in altri modi, come ſi fà. Non mancando di far correre le acque ſopra i prati vecchi (quando però non ſono paſcolati da i beſtiami) redabolando con più ſorti d'inſtrométi, accioche le graſſe, che ſi trouano ſopra quei fondi corrano con le foglie che cadono da gli arbori, percioche, quanto più ſi fà a queſto modo, tãto maggiormente s'ingraſſano quei prati. Vero è, che volendo darli ſopra la poluere ſemplice, ouer accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto dì almeno, e dapoi, ve ne conduce tutta quella ſomma che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in queſto meſe comincia a raccogliere le caſtagne, i marroni, e i frutti de giardini di conſerua, & caua le rape dalla terra col leuarne le foglie, e coprirle di ſabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli aſparagi col nettarli dalle herbe, ò pietre, & letamarli al modo che diſſi. Poi oltra ch'egli pianta la ſaluia, & altr'herbe che a quel tempo van piantate; ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma queſti più altamente, accioche venendo bianchi ſin' in cima, ſi poſſano mangiare tanto quanto ſono lunghi. Io vi vorrei dir ancora delle altre, ma per hauer detto le più ſoſtantiali ſarà bene che facciamo fine, ſe tanto vi piace.

VINC. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i noſtri ragionamenti, ma ancora io, vi ringratio delle molte corteſie, che mi hauete fatte. Et con voſtra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Faita mio ſuocero alla ſua poſſeſſione di Rezato: e dapoi anderò per lo freſco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. BAT. Andate felicemente, ma ben vi prego che vi laſciate uedere qualche volta accioche ci godiamo col contento noſtro.

Il fine della xvij. Giornata.



DEL

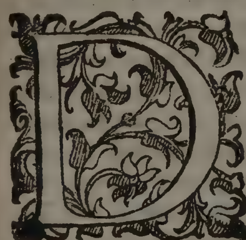


DELLE MOLTE DOTI DELLA MAGNIFICA, ET ILLVSTRE CITTA DI BRESCIA, Et del ſuo Paeſe.

DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO.

AL QVALE SEGVONO POI LE TRE GIORNATE Delle honeſte commodità, & de gli honorati piaceri, che ſi cauano della Villa.

PROEMIO.



Apoi che con l'aiuto di Dio hò finito di eſplicar i diuerſi riti dell'Agricoltura, cauati dalla pratica, in dicieſette Giornate, hò penſato anco di paleſar in tre altre, non ſolamente quanto è dolce, & buona coſa all'Huomo prudente, l'habitar più toſto nella Villa, che nella Città; ma ancor le molte doti della mia Patria, & quanto è la fama de' noſtri cittadini, & contadini nel coltiuar con buona intelligentia tutto il paeſe. Il quale, non oſtante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le ualli, e le campagne ſiano aſſai più de' campi fertili; tuttauia per eſſer habitato da più che ſettecento mila creature humane, è talmente ben coltiuato, che di ſterile, meritamente acquiſta il nome fertiliſſimo. Queſto chiaramente ſi vede, che ſi come ſi trae da' monti, e dalle valli gran copia di legne, e non poca ſomma di fieni di caſtagne, e d'altri frutti; coſì ſi colgono da' colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime beuande, & ſpecialmēte da quei di Cellatica, et di Limone, luoghi in vero che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il piano di Piedimōte di Francia curta, & delle terre vicine, non minori ſono le vtilità, che preſtano le cāpagne per li mol-

molti armenti che vi pascono nel mese di Maggio, & di Settembre, & per la gran copia di biade diuerse, che vi si raccogliono.

Poi chi potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacquano? Le quali non solamente rendono gran copia di grani, fieni, vini, & legne; ma abondano talmente di lini bellissimi, che auanza tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora marauigliose le doti della Riuiera Salodiana? La quale produce gran quantità di vini, di ogli, se ben mediocremente, di biade, e di fieni: Oltra che la parte che riguarda verso Trento è ricca di cedri, di limoni, e d'aranzi: Cedri poi che auanzano in bontà tutti gli altri d'Italia. Et ben certamente questo si può domandare sito amenissimo sì per lo purgatissimo aere, e per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quel si grande, si profondo, & si superbo lago Benaco, attorniato di tante belle Ville, & si vaghi monti forniti di vari arbori fruttiferi, & in grā parte di pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettiue veramēte attissime per satisfar ogni curioso spirito, per allegrare ogni tristo animo, e per ricreare ogni affaticato intelletto: Sēza che'l detto lago abōda di buoni pesci, e particolarmēte di Carpioni delicatissimi, i quali nō si trouano in altri paesi. Oltra di ciò nō è questa quella Patria che raccoglie di tutte quelle cose, che in specialità producono gl'altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore a loro: Come ben si vede, che si come il Signor Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, & segale, farri, legumi, migli, panichi, meliche, vene, spelte, vini, carni, & pesci? conducendole ancora in parte, lane, sete, canapi, cere, megli, ogli, zaffrani, & guadi) così la fa talmente abondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne, cedri, limoni, aranci, lumache, formaggi delicati, che ne comparte non poca somma a gli altri paesi. O bene auuenturata Patria, poiche non solo è dotata di tutte queste cose, ma ancora per natura, ama, celebra, & essalta questa nobile arte dell' Agricoltura, mostrando a tutto il Mondo con quai modi si possono leuare da i salvatichi monti, da gli colli, dalle deserte valli, & dalle foreste campagne, i velenosi sterpi, gli aspri, ruschi, gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, e ridurgli in folti boschi, in vtili vguali, in floridi prati, & in campi abondanti di grani, & di lini. Cose, che per certo l'arrichiscono grandemente per esser coltiuata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lauorare, poco meno d'vn bel giardino. Ma poi che io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi, che ha per le doti innumerabili riceuute dalla natura, come se le fosse vnica figliuola, perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benche in tutto non si aspettino all' Agricoltura? Come prima si può dire del lago Sebino modernamente detto d'Iseo, ilquale è ricco di buoni pesci, è circondato parte da mōti vestiti di boschi, e parte da' colli ben vignati, bene coltiuati, e bē forniti di va-

rij frutti? Poi mirando le tante ville, che vi sono intorno, & le vaghe vedutte di monti, & colli che lo cingono, & similmente la bella Isoletta di Peschiera postavi nel mezzo, adornata della forte Rocca del molto Illustre, & Sere nuo Signor Girolamo Martinengo, in vero non si può negare, ch'egli non sia, & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi è il bel lago d'Idro ilquale anchor che sia, più tosto de' piccioli, che de' grandi, nondimeno è marauiglioso sì per esser circondato per diciotto miglia, da' monti alti, arditi, pendenti, & minacciosi, come ancora perche è talmente situato, che si può con vno sguardo considerare la sua tranquilità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza: Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuora il fiume Chiese, che non pur serue a tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente a molte fucine, & forni: ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tanto accommoda la Città; irrigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, che io potrei dire del fiume Mella che serue a tante fucine, & forni in Valtrompia, & a molte ville nell'adacquare i campi, & nel far girare i mollini: Qual'è quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di vtilità al regale Olio? Nome per certo continuamente a lui per la la fecondità che egli presta a i campi lor riceuono. Il quale, passando per mezo di Valcamonica lunga più di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare a molte fucine, & forni per conto di ogni sorte di ferri; ma facendo ancora il bellissimo lago Sebino, & dopò le tante acque grandi bagnano abbondantemente vn grandissimo numero di possessioni, come vna fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. E però considerando i gran beneficij di queste tante acque; che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da più fonti che adacquano il piano, si può dire, che non pur sia felice per questi, ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poi che con queste rare doti, ella essalta anco l'Agricoltura assai più di ogni altra città di Lombardia, Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa cosi honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne' monti pieni di minere? dalle quali con grandissima industria si cauano vna infinità di ferri, & acciali, & ancora qualche poco di argento, & oro: di maniera, che possiamo dire questa arte Metallica esser sorella dell'Agricoltura, atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa oltra che pasce le tante migliara di genti sparse per detti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Volcano, fornisce anco molte Città, & Prouincie di ogni sorte di

ferri da lauorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spada, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia, all'Agricoltura, alle fabriche a i nauigli, & qualunque altro vso humano.

Non è similmente bella dote quella de' monti, donde si caua tutto di infinite pietre bianche al paro de' marmi? Lequali sono perfette per far' ogni sorte di colossi, di statue, di colonne, di porte, & di fontane, & d'altri ornamenti bellissimi, come a pieno mostrano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paese: Et oltra che ve ne sono dell'altre marauigliose per le diuersissime macchie lucide si trouano ancor'in alcuni luoghi de gli alabastri, de' porfidi, de' calcidonij, delle agathe, & de diaspri perfettissimi.

Qual'è poi quella Città, meglio situata di Brescia? Laquale, si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezzo del suo paese? & poi così accomodata, ch'è ancor quasi nel mezzo delle Città vicine. Percioche verso Occidente presso a Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altretanto a Cremona. Poi si come verso Oriente è lontana da Verona quaranta, verso Sirocco il medesimo da Mantoua, così verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente, qual è quella Città che sia di lei più forte? Laquale quantunque sia spiccata da i monti vicini, hà però in se il molto bello, & celebrato colle Chineo, sopra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, et gran castello, il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa veduta; ma come geloso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Auegna ch'ella è fortissima per li laghi, & altri terragli, per le grosse, & forti muraglie; per le ampie, & fonde fosse, piene di acque risorgenti, & non meno è forte per li grossissimi torrioni, & bastioni, & per le piatteforme, & baloardi senza che fra i confini, è circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli orzi, Pontevico, Ascla, & Anfo.

Similmente qual'altra città è così ben dotata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni, & profondi pozzi, & accommodata di assaissime fontane correnti che si trouano in molte case di cittadini, ne i conuenti de religiosi, ne gli hospitali pij, & per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici, Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la città nel veder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, lequali cadendo in bei vasi petrili, corrono per gli acqueduti sotterranei, per le vie, & per le case; Oltra ch'è accommodata di mediocri fiumi, i quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai, quanto che spargendosi per le

con-

contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi quello che potrei dire intorno a i sacri Tempij, a i ben fabricati conuenti, a i accomodati Hospitali, & a i magnifici Palazzi, & specialmente a quello del commune, ilquale è sì grande, sì ricco, sì marauiglioso, & bene accommodato di spatiosa loggia, che si può dire non esserne vn altro simile in tutta Europa dico che la città di Brescia è nel numero delle più antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio di essre stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochissime città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano così inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poueri, & particolamente ne' tempi de lle careslie.

Poi oltra di questo; gran fondamento fù della sua felicità, quando ritrouandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, volontariamente si donò a i nostri Illustrissimi Signori Venetiani, nell'Anno M. CCCCXXVI. Dimostrando maggiormente dapoi il suo gran valore nell'acerbissimo assedio di dui anni, che patì da quel Duca, fin ch'egli (come disperato di soggiogarla mai) abbandonò la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal M. DIX. fino al XIV. fu tenuta per ischiaua da gente Barbara: onde nel miserabilissimo anno del II. per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del diuin Leone, fù crudelissimamente saccheggiata, & depopulata.

O veramente mille volte beata Patria, poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù, & la ritornò a viuer con tranquilla pace sotto si potenti Signori (Signori dico di quella immortal Republica, che tutto il mondo honora) iquali sempre l'hanno trattata più tosto da buona figliuola, che da suddita: ma anco fin da principio la pose nella medesima professione, ch'egli disegnò al nostro primo Padre, e la fece patrona d'vn paese tanto grande, & non da se fertile, acciochè maggiormente fusse veduta la vera intelligentia che hà nel trarre da gli alti monti, legne, & minere, da i duri colli beuande, & frutti, dalle deserte valli fieni, & grani, & dalle magre pianure diuerse rendite: Et non meno che fosse conosciuto il buon giudicio che hà nel leuare, & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti, inbrigliandole con palate di legnami grossi, con seraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni: per condurle poi per sassosi colli scarpellati, per argini grandi bene arborati, & per diuersi canali lunghi, & alti? cose per certo di grandissima ammiratione: percioche fa vedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque correre nascosamente coperte di terra; alcune a passare per diuersi vasi sotto a più altre, & alcune ancora caminar'in alto per acquedut-

ti sopra alle più grandi. La onde si può dire, che vna parte delle sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere, conciosia che di continuo giacciono sotto a molti casi della fortuna, onde essendo rotti simili vasi inuoltati, colonnati, & puntellati (come più volte è occorso nei calamitosi tempi delle pesti, e delle guerre) resta priua della più importante cagione delle sue ricchezze. E però meriteuolmente sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare, & conseruare le sudette cose, ma molto più meritano di esser commendati quegli altri, che hauendo abbandonato le false grandezze, godono giocondamente in villa la vera requie, la grata libertà, con le honeste commodità, & giocose delitie, che conuengono a coloro, che mirano sempre con l'occhio intorno a quel fine alquale siamo creati dal Sommo Fattor dell'vniuerso: Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, gl'Illustri Principi, i potenti Rè, & i grandissimi Imperatori. I quali come veri heroi, anzi semidei conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si può trouare, (se pur ven'è in questo trauagliato mondo) pari a quella che si proua nel dedicarsi al ben coltiuar la terra, laquale come amoreuolissima madre, mai non manca nel mostrarsi liberalissima a tutti quei veri figliuoli, che nell'accarezzarla, nel nodrirla, & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.





LA DECIMAOTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra le cose dilettevoli della Villa, & quanto è meglio habitarui, che nella Città.



ESSENDOSI partito Messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andar all'altra sua della di Piedemonte, & passando dal Borgo di Poncarale, trouò M. Gio Battista Auogadro con amici ch'erano venuti da vccellare a Pernici co i sparauieri, & essendo smontati sù la porta sua per desinare insieme, fù anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto vnito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che voi Messer Gio. Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi per andare a diporto, sotto all'ombra del giardino, spinto dall'amore che vi porto, son sforzato dirui, che mi è stato caro l'hauer accettato la vostra cortesia, percioche non solamente mi hauete dato occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Prencipe, per esser acommodato di sontuoso casamento, di vago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera; mà ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città: i quali (conoscendoui per huomo di valore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa picciola Villa.

GIO. BAT. Messer Cornelio mio, perche sempre vi hò conosciuto

geloso dell'honor mio; non posso mancare, che non manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar in questa Villa. E tanto più potrò narraruele, quanto che gli amici cominciano a prossimarsi alla porta del giardino per andar a riposarsi secōdo la loro vsanza. E però cominciādo dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso a stantiare in questo luogo, son certissimo che non mi riprenderebbono, ma più tosto mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, ilquale abbandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai viuere al Mondo.

Qual sia stata la vita di Messer Gio. Battista, & qual'è la presente.

Voi per più tempo hauete veduto quale sia stata la vita mia; Se tutto mi è occorso per le cattiue compagnie. Laonde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberar di abbandonar del tutto cotal generatione, & ritirarmi quì con animo di viuer più costumatamente che potessi in questo tempo che mi resta. Et tanto più ogn'hora me ne trouo lieto, quanto io conosco, che si come quella vita mi era vn inferno continuo, cosi questa mi pare vna vera sembianza del Paradiso: Percioche quì sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici da' quali sono amato io assai più di quel che merito; Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser più tosto dall'amico, che di colui che li possede.

Essempio di vera amicitia & liberalità.

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar a caccia, & vccellare, & hora a ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi, subito tutti gl'altri fanno ogni buon' officio per addolcir que gli animi, accioche restino amici come di prima.

Cor. Veramente si come mi è piacciuto vdir per qual cagione voi hauete abbandonato la città, & ridottoui in questa bella Villa, non meno questo del mantener trà voi la santa pace, mi gradisce tanto, che mai lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, & Villa si osseruasse questo modo diuino, e non il diabolico che oprano le lingue di Satanasso, non cessando d'accender fuoco fra questo, e quello per aumentar ogn'hora più le ire, e le controuersie; gloriandosene dapoi come se fossero fatte cose degne di memoria.

Gio. Bat. Ancora ci possiamo contentar de' nostri contadini; i quali non mancano d'amarci, & honorarci, con rispetto. E guai à colui che hauesse ardimento d'offenderci, o fare ne la terra qualche cosa sporca; percioche concordeuolmente lo scacciaressimo fuori de' nostri confini per sempre.

Cor. Parimente questo non è poco bel modo per mantenere questa

Villa netta di malfattori: Che per certo sono pur infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono cotali huomini; onde non è poi marauiglia, se vi nascono tanti scandali, e specialmente molte fiate tra coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contadini; mà anco per ogni scelerità (contra di qual si voglia secreto, & in palese) li difendono sfacciatamente. Che si come sono da biasimare coloro, che li trattano da schiaui, cosi sono da lodare quei cittadini, che hanno per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

Gio. Bat. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrer loro nelle auersità, & farli create i figliuoli nelle lettere, & costumi, secōdo la loro cōditione; souuenendoli nōdimeno con la borsa, o con la robba, quādo non possono cosi in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura. Et queste sono nel numero delle vere elemosine, per nō esser ingānati, come sēpre auuiene de' tāti furfāti, e gabbadei che tutti dì van'attorno; dicendo diuerse cose colorate di pietà; mescolate però cō mille superstitioni, accioche (cō q̄ste vie diaboliche) essi scelerati possano più commodamēte trionfare nella loro dishonesta vita. *La pietà che si deue usare a' boni cittadini poueri, e nō mai à furfanti, e gabadei.*

Cor. O quanto sarebbon auuenturati i poueri di questo paese, e d'altri pur assai: se per ogni luogo vi fussero gentil'huomini che facessero si fatte opere di pietà, & non li tiranneggiassero nella robba, nella vita, & nell'honore, come più volte vien fatto da molti huomini indemoniati? *Di quei che tiranneggiano i poueri nelle Ville.*

Gio. Bat. Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tanti doti di questo sito, non più lungo di vn miglio, & meno, & altro tāto largo; ilquale (per luogo piano) forse non hà par in tutta Lombardia? Primamente si vede, ch'egli è di aere assai buono, vicino alla città cinque miglia, abbondante di frumenti, migli, legumi, vini, & fieni, ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gl'altri. Oltra che d'arbori, nō solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora che il Sol risplende vi si può andare per tutte le contrade sotto l'ombre. *Le belle doti del Borgo di Poncarale.*

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi non potete andar per contrada alcuna, o volgerui a qual parte volete, che sempre non vediate diuerse sariole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti, Lequali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di vna in vna: percioche, qual corre a mezo dì, quale a sera, quale a dimane, & qual di pari và con veloce corso. Senza che (fra molte di queste) l'vna sotto l'altra, & l'altra sopra à quell'altra per canali con si bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte cosi, per far stupir coloro, che vagamente le rimirano.

Cor. Confesso hauer veduto più paesi di Lombardia che si adacquano: ne però mai ho trouato luogo pari a questo di acque correnti: cose in vero, che hanno nella diuersità, nella vaghezza, & nella vtilità del marauiglioso.

La quantità de gli armenti, che mangiano i fieni.

Gio.Bat. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa Villa, cosi sono ancora il nostro thesoro: conciosia che irrigano abbondãtemẽte tutte le possessioni. Le quali oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel verno mezanamente calde, nõ meno sono ottime a gli armenti che allhora mangiano i nostri fieni: atteso che (per raccoglierne noi in gran copia) alle volte vi sono trouate più di cinquecẽto vacche, & innanzi, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione p la bellezza, e per l'allegria che continuamente ci donano; ci sono anco di assai piacere, & vtilità nel pescare. Perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare, questo è il più grande, percioche quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugano hora questa sariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al mondo il maggior contento, che il veder venire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani grandi, e piccioli, & tutti scalzi con guade, & con stambucchine, cõ zappe, zapponi, badili, vange, pale, zucche, secchie, cõche, ceste, & altre gnaccare simili per poter meglio pescare. Laonde, tantosto che veggono le acque diuertire altroue (etiandio allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano, alle anguille che fuggono alle lamprede che si infangano: alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & a i gambari che s'intombano.

Effetti molto dilettevoli, del pescare.

Poi non è huomo cosi malinconico che non si scoppiasse di ridere, vedendo gl'infiniti atti che fanno queste buoni genti nel pescare, perche allhora si vede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il vaso, chi corre, chi salta, chi cade, chi leua, chi ride, & chi canta, chi piglia, & chi non sà tener la presa, e chi con gridi, e morse non fann'altro che a questo, e quello dar baia. Senza che alle volte si è veduto (volendo tre, o quattro, o più affrettarsi l'vn più dell'altro per pigliare vno, o più pesci) cadere sottosopra mescolati nell'acqua, o fango. Onde, per esser veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati, & infangati, sentiuasi da tutti gl'altri vn rumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, & di vanghe, e d'altre cose assai: che per verità io non sò di qual ricetta si trouasse pari a questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, delle ca-

gne

gne per lamprede, e de' rospi per rane? Tenendo poi in mano questi cosi abomineuoli animali, per correr dietro a questo, & quello ne ha paura. Per le quai cose non meno allhora si è veduto gran rumore per lo fuggir di molti, per lo pianger de' fanciulli, per lo gridar di giouanette, & per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, mà con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difendere le stesse, & gli altri trauagliati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato cosi attentamente, ditemi vi priego, che vi pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi cosi piaceuoli spassi:

COR. Non tanto gli apprezzo pur assai per esser cose degne di ricreare ogni gentil huomo, ogni Signore, ogni Prencipe, & ogni spirito gētile, ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle voi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso vedere, come se vi fosse stato presente.

GIO. BAT. Vorrei che foste stato qui la vigilia di S. Giouanni, quando passarono innanzi terza con tre carette le Illustri Signore, la Sig. Isabella Martinēga, la Signora nostra Cauriola, & la Sig. Barbara Callina. Lequali accompagnate da più gentilhuomini andauano a desinare a Dello col Mag. Caualier Carlo Auereldo, vero amator dell'Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo elle che noi patroni haueuamo asciuto il vaso della Garzietta, & che vi pescauano gran numero d'huomini, e di donne; si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, a preghiere però delle nostre gentildonne: doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceano quelle semplicissime genti nel pescare: rideuano di tal sorte, che pareuano hauesse a scoppiare. Et vedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimento, si posero (con tal prestezza) a cuocere quiui su la ripa ne le padelle diuersi pesci, che erano veduti da quelle Signore con tanta satisfattione, che nō si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamēte li presentarono ad esse cō altri viui conci in bei canestri; ma ancora vna quantità di bei gābari donarono loro, dicendo. Dapoi che a vostre Signorie non è piacciuto di mangiar con noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'accettare almeno questo presente, non hauendo riguardo alla sua bassezza, mà al cuore di ciascuno di noi, che cosi amoreuolmente glielo porge: Et elle rendendo infiniti ringratiamenti, come se hauessero riceuuto ogni gran dono: dissero anco. Veramente che tutti voi siete degni d'essere inuidiati da ogn'vno, godendoui sì felicemente, come fate, in questa si rara Villa, che'l Sig. Iddio vi conserui in questo stato fin' al fine. Et dette queste cosi amoreuoli parole, i loro carrettieri spinsero i caualli al lor viaggio.

COR.

CORN. Si come quelle gentilissime Signore furono auuenturate nel ritrouarui in simili trastulli, non men ventura fù la vostra, hauendo si bella occasione di accarezzarle, e d'honorarle con tali cortesie.

GIO. BAT. Ritornando pur' a gli effetti del pescare, dico che oltra a i detti spassi, prendiamo anco quella quantità di pesci: & gamberi che noi vogliamo: de quali (quasi sempre) ne mandiamo a gli amici non poca somma, & quello che serbiamo, lo mangiamo così fresco fresco. Et questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

Che non vi è comparatione dal pesce fresco all'altro.

CORN. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto a quello che ci cuoce viuo.

GIO. BAT. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo qui, dico che pigliamo etiandio molta satisfattione de i buoni lattesini, che quasi tutto l'anno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de' buoni formaggi, e butiri freschi più volte (per frugalità) mãgiamo delle ricotte, fioriti, giuncate, capi di latte, lattemeli, & altre somigliãti cose; hora pure come vengono fatte, & hora diuersamẽte artificiate; per farle più delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colõbi, di anitre, di oche, di pauoni, di galline indiane, di carne salate, & di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichiocchi.

Che i giorni sono più lunghi in Villa, che nella Città.

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari, più sereni, & più lunghi che non fanno a coloro, che habitano nella Città? Percioche quando qui si scopre il Sole, iui a pena comincia a comparire il chiaro: Similmente quando è nascosto nell'Occaso, si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di vn' hora si vede bene.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, i quali nõ pur gradiscono lo star in Villa, ma amano etiãdio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? Onde vdendo i vegghianti galli auãti il giorno, cominciando ad allegrarsi (per hauer in odio le piume) subito si leuano fuori: ponendosi più volte nel gran caldo a mirare, & contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora: mirando similmente la sua diuina chiarezza, che a poco a poco và crescendo, finche il Sole (mandando primamente innãzi di se quei primi à guisa di stricchie, o fauille d'ardente fuoco) co i suoi splendidissimi, raggi, ferisce prima le superbe cime de' monti altissimi, & poi vscendo pian piano fuor del mare, si fan cõpiutamente vedere splendentissimo. Scala certamente perfetta a tutti i belli spiriti, per salire, & penetrare ne i diuini chiostri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni che malamente si possono spiegare con lingua

Che contẽto è vedere gli effetti de' vini dell'Aurora e del Sole.

gua

gua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'vniuerso; ilquale (fra gl'innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà) ci hà proueduto d'vna tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessarij.

Che è poi quando egli si calca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono veder, cōsiderar i diuersi effetti, che fà col suo incomprensibile splēdore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, & sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle volte tanto rossi, che pare propriamente che ardano insieme con tutto il Cielo. Lequai cose pochissimi, o niuno della Città possono vedere, ne considerare (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, o alle mura della Città) sì per esser impediti dalle loro case alte, & sì anco per non esser tal propietà de' cittadini, come di quei che stanzano in Villa: Et questo auuiene massimamente, perche vna gran parte stanno nelle piume infin che'l Sole è alto, & altri per esser la maggior parte lanaiuoli, testori, ferrari, & d'altre arti, benche leuino per tēpo, non possono però a quell'hore vederle: conciosia che stan rinchiusi ne i lor occupati alberghi. Il perche si vede quanta differentia è tra essi, & i lauoratori della Villa, i quali ordinariamente lauorano allo spēdor del Sole, e quei delle Città nelle oscure botteghe, e tenebrose case. Et però non è marauiglia se gli habitanti della Villa sono sempre sani, robusti, é di vigorose ciere, & (per contrario) quei della Città sono squalidi, macilenti, e di poca lena, e di più breue vita.

Cor. Si come mi sono piacciuti questi diletteuoli discorsi, così non posso tacere quāto sia la bella vista (come voi sapete) del casamēto mio della Villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminente colle) si può benissimo vedere simili tesori dell aurora, come più volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo, & insieme insieme pigliarmi gran diletto nel considerar minutamente la varietà de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il Cielo: risplēdendo poi a guisa di chiarissimo christallo sopra i monti, i quali pareuano dipinti di finissimo azurro, mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potria esplicare la centesima parte dell'allegrezza, che sentiua lo spirito mio.

Gio. Bat. Non è dubbio ch'egli è da lodar il vostro colle, tuttauia mi pare più bello assai quel di Ciliuerghe, ilquale non solamēte accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di vigne, e d'altre belle cose. *Le lodi del monte di Ciliuerghe, & de suoi patroni.*

Chi non dourebbe sommamente desiderare di goder quella si bella prospettiua lōtana da'mōti Aquilonari, e che dalle altre parti signoreggia

gia per molti miglia la pianura Bresciana, & alrri paesi (Sito veramente commodo) per veder, & considerar gli effetti dell'Aurora, e del Sole; bellezza del Cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatiene della Luna, la serenità dell'aere, l'altezza de' monti, la vaghezza de' colli, l'amenità delle valli, e la spatiosità delle piaggie, e delle campagne.

Corn. O ben auenturato monte, poiche non tanto già più centinara d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana, ma hora più che mai dall'eccellente Giureconsulto, e oratore Messer Lanterium, & da gentilissimi fratelli sei amato, abbellito, e ben coltiuato.

Altra libertà è quella della Villa nell'vscire, & entrare che della Città.

Gio. Bat. Non è ancora gran libertà, e commodità lo stare in Villa, che quando vogliamo andar in qualche luogo, montãdo à cauallo per tempo, haueremo fatto (alle volte) le quindeci, & vinti miglia innanzi che niuno possa vscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quãto ci piace, che per questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra Città passate che sian più di vintidue hore.

Alcune seruitù della Città, & la libertà della Villa.

Qual altra libertà, e commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella città ci conuien andar ben vestiti con seruitori, e pieni di mille rispetti; sberettando questo; & quello assai volte contra il voler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore: mà dico, che io cauo la berretta mal volontieri à quegl'altri, che son voti di valore, e gonfi talmẽte di superbia, che si tẽgono offesi da ciascuno che non gli honora al modo loro: Onde quì ci è lecito andare, & stare senza seruitori, senza cappa, e senza saio: vestendoci come più, e meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasmati da molti per non andare, & viuer secondo le voglie loro quì (non essendo inuidiosi o menabeffe) non ci è, che del proceder nostro ci dia noia, o censori? Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre donne, che à noi, percioche gli è assai più contento di stare quì in vita positiua, col godersi gratiosamente con noi in questa si preciosa libertà, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nella città.

Le cattiue vsãze delle varie donne.

Cor. Certamente che douete hauer loro non poco d'obligo di questa cosi lodeuole conformità. Percioche conosco molte che hanno tãto fumo nel suo camino che non patirebbono mai di star fuori della città, Et questo auuiene, perche vogliono d'ogni hora poter andare doue piace loro, e con più modi ben vestite, imbellettate profumate, e gonfie di mille vanità, accioche maggiormente siano rimirate, e vagheggiate da queste, e quello che le vede. Non pensando mai in altro, che discorrere quà, & là secondo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & torniamenti, o la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di

donna

donne pazze, & senza punto di vergogna; le quali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Città, Vsanza non antica già: ma introdotta dapoi che i barbari hanno così corrotto co i mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere essempio a tutto il mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

GIO. BAT. Volesse pure Iddio che così non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & nō mai di tāte altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, che ogni hora più cotal morbo và crescendo: merce de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa vsanza, Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza, che l'essequir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le male donne.

Sicome alla cattiua figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, & per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauar gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani, ò più tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua. *Sententia contra le male donne.*

COR. Desidero che cessiamo questo ragionamento, poiche non vi si può prouedere, & che voi seguitate il parlare delle contentezze, che quì godete sì felicemente.

GIO. BAT. Ancora dico, che in questa Villa non si ode chi dica male d'altrui, come vien fatto alle volte sotto la loggia della città, ò nelle botteghe de gli artegiani, & altri luoghi; Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si voglia huomo, e donna da bene: non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedoue, alle donzelle ben create, & fin'alle spose di Christo claustrate. Ragionādo etiandio di più cose odiose da sentire, & massimamente del valere, ò infondacar biade, di amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti. *Le cattiue opere di alcuni della città.*

Poi quì non sono ambitiosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, nè che siano disleali, iracondi, vendicatiui, assassini, & beccari d'huomini, & men vi sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiusti giudici, nè ingarbugliosi causidici.

Quì parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridino, facchini, & brentatori, che vrtino ruffiane, & meretrici che inneschino, malefici, & incantatori che fascinino, ariole, & fitonesse che indouinino, mariuoli, & tagliaborse che truffino, & manco hippocriti, & gabbadei che abbarino.

Quì finalmente non si veggono a strascinar'in prigione debitori, incarcerar per forza malfattori, mādar in galea truffattori, cauar gli occhi a' stronzatori, tagliar le lingue a bestemmiatori, bollarle faccie a' mariuoli, *Alcune cose criminali della Città.*

riuoli,

riuoli,troncar le mani a falsi testimoni,mozzar le teste a' micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar,& scannar gli assassini;Spettacoli veramente di non poca compassione di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grandissimo horrore, & massimamente quando(alle volte) si mira la piazza fornita a guisa d'vna beccaria di carne humana.

Cor. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiaceuoli da sentire, & che ragioniate di quelle che vi fan viuer quì allegramente.

Le ragioni per lequali si douerebbe habitare in Villa.

Gio.Bat. Chi non douerebbe adunque habitar in Villa, poiche non tanto vi si troua la buona pace,la vera libertà,la sicura tranquilità, & ogni soaue riposo; ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori,i frutti loro pelegrini,la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli,la prospettiua de' monti, l'allegria de' colli, la vaghezza de' boschi, la spatiosità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la vtilità delle viti, & la bellezza de' giardini.

Similmente, chi non dourebbe habitar'in Villa, vedendoui la diligentia de gli Agricoltori,la obedientia de' lor'armenti, in ben'arar,& seminar'i campi, il bel crescer, & raccoglier'i loro frutti l'vdir le canzoni delle villanelle, l'incerate canne de' pastori, le siluestre sampogne de vaccari, & il dolcissimo cantar de' diuersi vccelli?

De i spessi che si godeno in compagnia.

Cor. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono,& che mi fanno maggiormente conoscer le delitie della Villa.

Gio.Bat. Hora che vi sono piacciuti q̃sti discorsi,voglio ragionarui ancora della medesima libertà che godiamo quì con alcuni ordini, che(quasi ogni giorno) osseruiamo;cominciando primamente à presentarci alla Santa Messa,& com'è finita(salutatoci l'vn l'altro) c'inuiamo a caminar'il più delle volte, verso la nostra bella strada maestra,la quale nó solaméte è lunga,& dritta di tãte miglia, ma ancor'è molto larga, & accópagnata dalla bell'hostaria; che fù fatta essente da' nostri Illustrissimi Signori nel 1484.per hauer'iui sigillata la pace col Duca di Calauria:oltra ch'è dotata da ogni latto di grã quãtità di arbori, & chiare acque. Et métre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio, veggiam tuttauia andare,& venire diuerse genti dalle Ville, da Brescia, ò da Cremona; con le quali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intédono di fare,ò che hãno fatto. Vedédo anco più fiate passare de gli amici,de quali quasi sempre intendiamo qualche nouella,facédoui poi ogni cortese inuitto per condurli a mangiare allegramente con noi.

Le belle diti di Poncarale,

Similmente dall'hora istessa,qualche volta andiamo a godere la Villa di Poncarale, la quale (come sapete) è dotata di ameno colle, di va-

ghe

ghe prospettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini di sontuose stanze, di limpide acque, di cittadini ben creati, co i quali spesse volte, hor quà hor là ci godiamo amoreuolmente insieme. Onde per esser madre della vostra, non posso mancar che non l'ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel cētro del paese, il quale per esser coperto di belle fabriche, à guisa d'vn'alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei gentil'huomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno come fanno.

Che dirò io poi della grandissima satisfattione che continuamente prendiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Il quale, oltra la mirabil allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Le allegrie della Villa, & che la città ne resta priua.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto dì nel pascer gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettiue de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la verdezza de' prati la bellezza de' giardini, & la vaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città, con tutta la sua magnificentia non può vedere, & manco gustare cosi compiutamente, come noi facciamo. Oltra che essa resta priua del cantare de gli vccelli, che noi vediamo giorno, & notte. Et se pur vi è chi desideri vdir cātare vccello alcuno, li cōuien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruimo il cantar de' nostri con libertà loro, cosi quei prigioneri sempre cantano sforzatamente; temendo di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non è marauiglia se'l cātar de' nostri è più allegro, più sonoro, & più soaue (stando che cantando i lor'amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, iquali co i lor tristi, & aspri accenti, non par che cātino, ma amaramēte pianghino la loro dura sorte: conoscēdo che non possono cantar nelle selue, ò sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, ò a canto alle chiare, fresche, & dolci acque come faceuano. Per il che, possiamo dire che si come noi habitatori della Villa ci assomigliamo a i nostri nella libertà, & vita lieta: cosi quelli della Città s'assomigliano a i suoi, per cōto della prigionia, & malinconia, Et di quì si vede ch'essi sono assai men prudenti de' detti vccellini: perche potendo, non vogliono vscire della Città: come quei meschini si sgabbiarebbono volontieri se potessero, per fruir la pretiosissima libertà, laquale fù tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Che gli vccelli della città cātano per timore, et quelli della Villa per amore.

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani à lasciar le grandezze per andar'a viuere, & morir nelle loro Ville? se nō che conosceuano chiaramente, che iui si troua il tesoro della libertà accōpagnato da tutte quelle delitie, che goder si possono da ogni sauio huomo in questo mondo?

I grā personaggi che sēpre hāno habitato nelle Ville.

Pari-

Parimente ci hà indutto già tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & d'altre Prouincie, a starsene alle lor accomodate Ville, nè mai d'alcun tempo habitar nelle città? se non ch'eglino ancora conoscono benissimo che'l viuer'in Villa è il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si voglia città.

Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiara, di Virola, di Pralboino, e i Magnifici Caualllieri, cõ tãti altri nobili, a viuer di continuo alle loro Ville? se non che per esperientia veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non sono quelle che trouar si possono nella nostra città. Laquale, per esser piena di litigi, & di trauagli, nõ è più quella ch'era nel felice tempo de' nostri auoli, & bisauoli: iquali, con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimaua nõ esser'altro maggior tesoro, che la pace, la carità, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassaro adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorrebbono pacificamente viuer nella quiete, io son certissimo, che vi darebbono quel castigo che le nefãde lor opere meritassero.

Che la città non è quella che sole un essere.

Corn. Quantunque ogn'hora più mi piaccia il vostro lodar le cose. che si godono si felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se vi pungessi) mi pare che trapassiate i segni nel dir male della nostra città, poiche ella fu sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

Gio. Bat. Se io dicessi ciò che hò detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo farei da ingratissimo cittadino: percioche, senza comparatione, vi sono assai più le persone da bene che non son'i tristi, ma ho detto solamẽte queste cose, accio che si conosca meglio, che tanto più si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le città.

Cor. Si come accetto la vostra intentione per buona, cosi vi prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. Gio Bat. dispensi il tempo.

Gio. Bat. Primamente per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tempo presente io mi trouo a quell'hora co' compagni, doue con gli sparauieri ci procacciamo d'andare, quà, & là, trauersãdo piaggie, costere, vignali, acque, cespugli, prati meliche, stoppie, & altri luoghi: hora in cõpagnia, & hora separati, per pigliare più perniconi, che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzando insin ch'è passato terza. Et giunti a casa, assai volte mãgiamo ĩsieme, come stamane hauete veduto; ragionando mẽtre si mangia, non solamente di qnanto s'è trouato, & preso, & de

& de gli accidēti cōtrari, ò fauoreuoli che sono occorsi, ma ancora d'altre cose piaceuoli, sin che giunge l'hora di riposarsi, ò di diportarsi secōdo che a tutti piace. Et dapoi q̄sto ordinariamēte ci trouiamo ancor insieme, occupandoci chi a leggere, chi giocar a carte, chi a tauoliere, chi a scachi, & si pone a cantare, ò sonare, come vedrete poco dopò che sarà sonata nona; Trastullandoci in queste cose con modestia fino al tardi; fuggendo quanto si può il gran caldo, come richiede la stagion presente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pia̅ piano per la terra, hora a casa di q̄sto amico, e hora a casa di q̄ll'altro, p veder delle vaghezze de' lor giardini, de gli horti, delle peschiere, ò de' fōti accōpagnati d'alcuni bei ricetti. Ne' quali ragioniamo al fresco, cō dolce trattenimēto: come spero anco q̄sta sera di farui vedere simili cose & cō vostra satisfattione: & son certo che voi giudicarete non esser mā co la ciuiltà col cādore della politia, e buona creāza in q̄sta picciola Villa, quāto si sia nella nostra città, ò in altro luogo. Che direste poi, quādo alle volte, ci è occorso trouar le nostre gentildonne nella medesima hora, ptēder diuersi piaceri al modo loro, andando p la villa a veder delle dette vaghezze, cō ragionar'ancora a cāto di qualche peschiera, ò chiaro fōte? Et noi salutatole cō le debite accogliētie, entrar'a parlar cō lor di cose allegre, accōpagnate hora d'alcuni bei quesiti, & hora da piaceuoli moti ò da honeste beffe: Sēza che ponēdosi qualched'vn di noi a sonar di lauto, o di viuola, o d'altro stromento simile, veder leuar le moglie, & prēder il marito p mano, il padre la figliuola, il figliuolo la madre, la nuora il suocero, il fratello la sorella, il zio la nipote, il compare la comare, & così gli altri di mano in mano, danzando tutti lietamente con ogni honestà, & purità. Che Iddio volesse, che'l general ballare di hoggidì fusse di tal maniera; percioche non vi nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grādissimi, che tutto il giorno nascono per tutta la Christianità. Poi finito questo giocondissimo spasso, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle stanze loro. *Del sincero ballare*

COR. Tanto è la vostra bella gratia, che nel recitarmi questi stupendi spassi, che mi sento vscir fuor di me, dubitando più tosto sognarmi queste cose, che vdirle dalla vostra voce come odo, & credo per vere.

GIO. BAT. Certamēte quāto fin'hora vi ho narrato, e sō per narrarui: tutto è, & sarà la semplice verità. Confesso che alle volte odo volentieri, qualche honesta beffa, ma però nō ne saprei pensare, nō che affermare.

COR. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideste, quando Messer Giulio Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiere, senza bagnar punto i suoi bianchi stiualetti.

Gio. Bat. Sappiate ch'egli disse il vero; percioche per cagion della grande secchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma haureste ben'hauuto gran suggetto di ridere, se haueste vdito il nostro dolcissimo Gauaccio, quando ci contò il caso marauiglioso, che occorse a lui, & a la consorte nel passar il Chiese.

Corn. Benche non habbia mai conosciuto questo gentil'huomo per presentia, ho però più volte inteso, che non ha pari per narrar cose stupende da ridere. Che quando vi piacesse di dire come fù questa historia mi farete cosa grata.

Delle stupende cose del Gauaccio.

Gio. Bat. Hauendo la giouentù di questa terra tolta vna copia di piffari per ballar'a questo S. Bernardino, & io parimēte hauēdo inuitati più gentil'huomini: fra quali scrissi anco a lui, essendo in Carpenedolo, & giunti quasi tutti, lauatisi le mani per ponersi a mensa, ecco, ch'egli comparse cō gran contento d'ogn'vn di noi: Onde beato colui, che più tosto corse ad abbracciarlo: Che per verità nō vi potrei esprimer'il gaudio che ne sentissimo; percioche erauamo certissimi ch'ei sarebbe stato il condimēto d'ogni nostro spasso. Laonde pigliatolo per lo braccio destro il valoroso Condottiero il Signor Camillo Auogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenente, Messer Gio. Antonio Cauallo, lo posero per capo di tauola. Ne a pena si fu posto a sedere, ch'egli cominciò a dire.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, vi prego che mi ascoltate d'vn caso che stamane m'è occorso nel passar'il Chiese. Ma perche dubito che sarete molto duri a crederlo, vi supplico con tutto il cuore, che se mai deste fede a cosa che vi dicessi, mi crediate questo. Et noi aspettando vna filistoca secondo il suo costume, ci ponessimo a mirarlo fissamente in faccia: Egli seguitando disse. Non potendo io mancare al cortese inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo, montai a cauallo con la mia consorte, e giunti per passar l'acqua del Chiese, mi posi a far'il vado, & ella seguendomi, non sò a che modo cadè da cauallo nella più alta parte. Basta che fui tanto presto a smontar nel bel mezzo, & ripigliarla in braccio, & rimetterla in sella, & a raccoglier il capello, il velo, e le pianelle (che andauano quà & là) & rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non potè bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che à pena hebbe finito questa cosi forbita ciancia, che tanto fu il rider che venne in tutti noi, che fussimo sforzati a leuarci da tauola, & andare chi in quà chi in là col corpo a terra. E mentre che rideuamo si saporitamente, leuādose anch'egli in piede, si pose a giurar più volte, che quanto haueua detto era verissimo. Et noi, quanto più radoppiaua cotai giuramenti tanto maggiormente scoppiauamo di ridere:

Di

Di maniera, che vedendo egli la cosa andare in lungo, e che'l tanto giurare, era riputato vano finalmente come stando disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il vero, nondimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare, che non ne credo niente. Et noi vdendo questo, pure allhora entrassimo a ridere, dico talmente, che'l petto, & le mascelle non solo doleuano fieramente, ma etiandio ci si sarebbbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i denti. Finalmente quando piacque a Dio, ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore, mai non ci fece altro che ridere, & non solamente per le cose dette, ma ancor per altre stupende nouelle, ch'egli con gran vehementia tutta uia raccontaua, impastate però sempre al modo solito. Basta che se non fosse stato, che tutt'hora giungeua gente di fuorauia per ballare, non sò quando vi si fosse posto fine.

Cor. Ditemi vi prego, che mente è quella di questo singolar ceruello, quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, ò pur pensa egli di farle credere, ò le narra credendosi ch'elle siano vere?

Gio. Bat. Più volte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio: onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno hauuto lungamente sua pratica, per non rider mai (mentre le racconta) che gli le narri per cose certe.

Cor. Questo è bene humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

Gio. Bat. Sappiate poi, ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini donne, fanciulli, caualli, buoi, vacche, pecore, cani, sparauieri, astori, e falconi, e saper scacciare spiriti, malefici fatturie: & per contrario fare strigarie, & malie per stroppiare, & far morire ogni sorte di persone, & di animali. Ma tutto è niente, se non quando disputa co'dotti di Astrologia, Chiromãtia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmẽte di sciẽtia Logicale, Fisicale, Canonicale, Theologale, e di quante altre furono mai. Et com'ei vede, che sono conosciute per colorate, pellate, & sofistiche, & che non può mantenerle al martello (come si dice) subito mette mano a certi suoi chiribizzi, sillogistici, & empiastrati con vna scienza cabalistica molto eccelsa: esprimendola con tanta vehementia di parole, e di acuti stridi, che non solamente confonde qual si voglia dottissimo, ma sforza ancora quanti audienti vi si trouano a crepare di ridere.

Cor. Voi maggiormente m'accendete il disiderio di conoscer questo miracoloso intelletto: che se mi farete degno d'vdirlo, hò per fermo, che mi giouerà assai più, che non fecero l'anno passato i tanto lo-

dati bagni d'Acquario.

Gio. Bat. Io spero che ve lo farò goder fra dui, ò tre giorni, per esser andato a medicare alcuni vccelli, & caualli a certi gētil'huomini nostri in Bornato, & Callino (Villa veramente piaceuolissima (& son certissimo che voi hauerete per molto cara la natura giocōdissima di questo raro spirito, alquale, fuori che poche volte, ò non mai si può creder cosa che dica (per cōpiacersi molto di questo) è poi da tutti hauuto per accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di assai virtù. Et tāto più lo goderemo dolcemente, quanto che dimane i nostri compagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, caurioli, cerui, & altri animali che si trouano ne' più gran boschi del Bresciano: Cominciando a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiara, & d'altri di mano in mano fino Virola, Pralbuiuo, Gambara, Asola, Carpenedolo, & Caluisano. Impresa certamente d'ogni gran Prencipe allaquale si trouaranno molti Signori; con vna infinità di Gentilhuomini, e d'altre genti che haueranno il fiore di quanti cani si trouano in questo paese. Che a cercar solamente le fere, che sono ne' boschi Martinenghi, non vi vorrà manco di quattro giorni, e forse più.

D'vna caccia grande.

Cor. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, & di possessioni fertili, che sono il fiore del Bresciano. Ma più si può dire, che si come quella antichissima Famiglia è la più ricca di possessioni di tutte l'altre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta millia, e medesimamente la più copiosa d'huomini strenni, magnanimi, & illustri. Che lasciando quelli che valorosamente sono morti solo a tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustrissimi Signori, e d'altri Prencipi, adesso più che mai ve ne sono in gran numero, che per le loro prodezze, hanno da farsi immortali.

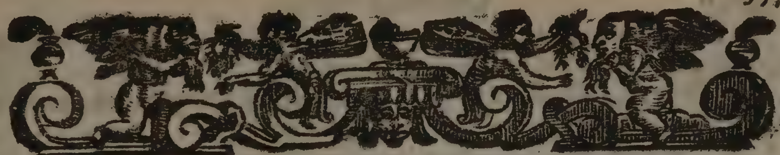
Quanto è ricca, et illustre la Famiglia Martinenga.

Gio. Bat. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gli amici, che cominciano comparir di mano in mano nella sala grande al modo solito. Et però è bene, che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

Cor. Et questo mi sarà sommamente caro, conciosia, che desidero di vedere il loro virtuoso procedere.

Il fine della xviij. Giornata.

LA



LA DECIMANONA
GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.
DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra diuersi ſpaßi dell'vccellare, della Caccia, & d'altre coſe.



HAVENDO il ſeguente giorno deſinato M. Giou. Battiſta Auogadro con M. Cornelio Ducco ſotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della Villa; partiti che furono i ſeruitori, gli parſe d'incominciare.

Hora che coſi ſoli habbiamo finito di mangiare, mi ſarà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parſo di quanto hauete veduto dopò i ragionamenti di hieri: perche intendo di parlarui poi delle coſe, che di tempo in tempo faccio in queſta Villa.

COR. Non poſſo ſe non lodare la muſica, la modeſtia, & ragionamenti, che ſentiti hieri da i voſtri compagni, & non meno le belle ſtanze giardini, & peſchiere, che mi faceſte veder per la terra.

Lodo poi, l'amena ſtrada del molino, che ſtamane godeſſimo con la bellezza ch'ella porge, per eſſer dritta lunga, e da ogni lato vago d'ombre, accompagnata da quel ſoaue mormorio, che cõtinuamente fa l'acqua della Mora nel far correre velocemente ſei rote, che ſeruono al Molino alla raſica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimẽte ancora tutto queſto territorio, per eſſer dotato di tante buone coſe. Onde meriteuolmente è degno, che egli ſia chiamato il bel Borgo di Poncarale. *Lode del ſito del Borgo.*

GIO. BAT. Hauendoui da dir più coſe, è bene che ci leuiamo di quì, & che andiamo colà ſotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelſomini adornata. Che dite poi coſi andando, di queſto pergolato, vi pare ch'egli ſia poſto, & fabricato con ragione?

Cor. Vi giuro, che io non sò doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

Gio. Bat. Similmente che vi pare di questo horticello, che accompagna tutto a mezo dì, con si bella prospettiua?

Cor. Chi non dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete vsato nell'accommodar le tante belle casse di cedri di limoni, & di aranci, & non meno bei vasi pieni di mordella, di maggiorana, di basilicò, di garofani di viole, & altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben salegati?

Le stupende cose di un marauiglioso pesce.

Gio. Bat. Poscia che cosi ragionando siamo peruenuti in capo, senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci vn poco in mezzo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia di cortile, & si vede quanti passano dirimpetto alla porta per la via.

Cor. Certamente che questa è vna mirabil prospettiua.

Gio. Bat. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa veduta, voltiamoci in su andando dietro a questa peschiera cosi passo passo ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de'pesci che riposano con si bel l'ordine, sotto l'ombra di quella ben fronduta siepe.

Cor. Pare che questi pesci si siano posti cosi per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

Gio. Bat. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse quì il nostro delfino, vedreste li stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

Cor. Dunque voi hauete in questa peschiera vn delfino? Quasi che non lo posso credere.

Gio. Bat. La verità è che vi habbiamo vn carpenotto grosso forse di cinquanta libre, ilquale chiamiamo per delfino, & egli cosi intende, & viene: percioche, si come per natura ogni delfino si compiace molto di star'appresso a gli huomini, cosi q̃sto matto pesce si gode di star doue ode, o vede della gente, & massimamente fa questo, quãdo verso la sera corre quà, & là, prendendo il fresco per modo di giuditio: Perche mentre dura l'eccessiuo caldo non compare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et veramente io pagarei vna bella cosa, che voi fuste stato, quì hoggi otto giorni, quando doppo cena li vennero le gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati gentilhuomini. Le quali entrando nel barchetto,

che

che vedete,à pena furno dentro, che subito comparse lor dinãzi questo si glorioso pazzo: cominciando a guizzare, & saltare più volte intorno al barchetto,dico tant'alto come se fusse stato vn valente curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. Laonde, hauendo queste gentilissime madonne riso non poco per questa si bella festa, la Magnifica Madonna Lodouica Gauarda li gittò vn mezo pane legato cõ lo spago. Ilquale abboccatolo,& tenendolo benissimo,ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato vn cagnoletto. Et per verità non potrei dir'il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di questo cosi giocoso pesce, & di tanti altri grossi, & piccioli che lo seguiuano per cagion del pane,ch'egli tutt'hora teneua in bocca.Onde noi altri del Borgo,& di Poncarale,che erauamo sù la ripa, seguitando di mano in mano questi stupendi spassi,andauamo di ridere col corpo atterra.Finalmente essendo durato questo gioco per vn pezzo, il valente pesce diede vna tale tirata,che strepò per forza lo spago di mano a quella honoratissima Madonna,facendone poi gran festa,& trionfo andando sù,& giù per vn altro pezzo,& sempre con grandissima compagnia di pesci.Et non ostante ch'egli fusse seguitato da tutte ch'erano nel barchetto con bagordo di gridare,di ridere,& di battere le mani,nõdimeno mai il valoroso pesce non si sgomentò anzi(cosi andando)tẽne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane,fin tanto li parue essere commodo di fare vn bel salto, per intombarsi nella sua grotta, come all'improuiso fece. Per le quai cose mai altro non vi si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Poncarale,che ragionare,e ridere di questa cosi marauigliosa festa.

Cor. Per certo mai non intesi, che vn pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse cosi stupende cose.Che nel vero,se altri,che voi me l'hauesse detto, io dubitarei che non fussero sogni del nostro galante Gauaccio.Ma per quel che veggio,siamo cosi ragionãdo, giunti a questa vaga grotticella,laquale comincio a vedere con quanta arte è stata da voi accommodata con belle anticaglie,& mirabile ordine; le quali non solamente ci prestano gran satisfattione nel considerarle di vna in vna, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

Gio. Bat. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le contentezze che l'huomo può hauere in questo mondo, vna delle maggiori è il conferire cõ gli amici le cose pertinenti all'hore, delle quali mentre che egli viue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde sapendo io quanto

ne debbo esser geloso, hò pensato di darui conto della vita che di tempo in tempo faccio quì accioche giudichiate poi se coloro che tanto mi calunniano, han cagione di farlo, ò nò. Adunque, si come hieri vi dissi che, pigliamo ogni giorno più perniconi con gli sparauieri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benche sarà spasso breue per li migli, & meliche che le saranno a guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri ci trastulleremo col can di rete. Et auenga che questo esercitio sia faticoso, nondimeno è di grãde spasso, & di certa vtilità, per ritornare a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quantunque la più parte de'nostri cani conducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, ò altri vccelli: tuttauia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che li riducono tutte d'vn campo in vn sol luogo; perche trahendole la rete adosso, vi restano anco prese tutte in vn colpo solo.

Dell'uccellare cõ can di reti.

COR. Si come hieri vi dissi, ch'io veniua dal mio singolar patrone il Cõte Gio. Francesco di Gãbara: dico nõ meno, che fra gli spassi che mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piace vltimamente molto l'vccellar d'vn suo eccellentissimo cane fatto venir della Marca: ilqual'entrando in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, & poi girando, & rotãdo intorno intorno, si ristringeua ogn'hora più di mano in mano, fin che cosi a poco a poco hauea ridutto nel mezzo tutte le quaglie, che vi si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamẽte tre volte la rete il suo valẽte vccellatore, ne pigliò trẽtasette; ne più volse vccellare p essere hora di cena. Laonde, venẽdo noi a casa quel cane nõ fece mai altro che saltare, et festeggiare cõ diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare cõ voci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouità; il detto Signore mi disse, che sempre faceua cosi quando egli vedeua esser fatto buona presa, & per contrario, come se ne pigliauano poche, ò niune non tanto non festeggiaua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo malenconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridutto in vn luogo tutta quella sorte d'vccelli che egli hauea trouati; faceua distintamente certi segni, per liquali s'intendeua s'erano quaglie, ò pernici, ouer fagiani.

Le stupende cose di vn can di rete.

GIO. BAT. Si come a tutto'l mondo è noto, che questa famosa casa di Gambara è nel numero delle più antiche, & delle più nobili d'Italia, & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri; cosi non è marauiglia, se fra quelli vi è ancora questo nobilissimo spirito, il quale non solamente è dotato di buone lettere in più facoltà, ma ancora di prudẽza, di bõtà, e di liberalità. Oltra che stãdo al suo bel Pralbuino,

Lode della casa Gãbaresca, e del Conte Gio. Francesco.

conti-

continuamente si diletta della musica dell'Agricoltura (essendo stato il primo che hà introdutto in questo paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'vccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi, che conuengono ad vn tanto Personaggio. Si che non è marauiglia s'egli hà vn così stupendo cane di rota; cō ciosia che d'ogni sorte di buoni cani, di rari vccelli sempre è ben fornito, & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri non mancando mai di studiar le sue determinate hore: componendo, correggendo qualche buon libro, come al presente ha ridutto a buon porto, & non senza gran fatica, quello di Pietro Crescentio, ilquale era talmente scoretto, che non vi era huomo, che potesse cauarne costrutt'alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente, hauendo sempre abborrito l'habitar nella Città, & gli honori che vi hauerebbe hauuto degnamēte. Che, si come ha benissimo conosciuto esser ombre, & vanità che rendono tuttauia gli animi gentili: per contrario ha sempre apprezzato la libertà della Villa, & la felicità che si troua nell'Agricoltura: godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & virtuosi; de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi dell'vccellare, che mi dilettano, dico che io piglio de' quagliotti d'Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti: Effetto veramente contrario a quello che vsano le ciuette, i dughi, i smerlini, sparauieri, astori, & falconi, conciosia che non mai con voci amorose, ma solamente con scherzi, con gabbi, ò con griffe, ò con becchi conducono questi, & altri vccelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spasso vdendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, & roza voce a cantar i lor' amori, & esserli risposto soauemente da vna eccellente quaglia? Laquale, tantosto ch'è vdita da vno, da dui, ò da più gli sforza a caminare verso di lei, e delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non soprauanzano le biade, ne' prati, ne' lini doue si pōgono; Che alle volte a pena sono distese che quei meschini vi sono giunti; onde trouādole per modo di siepe, & pur desidera di passarle per andar'appresso lei, si ficcano, & inrascano talmente dentro, che conoscendo esser diuenuti prigioni (ben che ella affretti il cantare) i pouerini più non le rispondono. Io vi prometto che ne hò veduti alcuni che si poneuano a volere passar la rete, ma come la toccauano (temendo a guisa di ladri) si ritirauano a dietro: Nondimeno vdendo poi la quaglia accelerar il chiamarli a se, finalmente entrauano con imperio nella sacca della rete non meno d'vn braccio verso la cantatrice. E benche questi vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

Del pigliare i quagliotti con la cantarella.

Quanto sono pregiati li quagliotti in Venetia.

Voi sapete poi, che questi goffi vccelli sono apprezzati in Venetia al la Primauera: sì per vdirli cãtare, & far risuonar quei canali cõ spezzarsi a gara il petto, come anco, perche sentendoli tutta la mattina, inducono soaue suono. Che in uero io ho veduto pagar tal quagliotto, che faceua solamente tre, o quattro mà maùh, & sette quacquera, vno scudo d'oro, & se ne faceuano otto, ò dieci, pagarli fin dui, e tre scudi.

Del combattere i quagliotti in Napoli.

COR. Marauiglia è quella che si fa in Napoli il mese d'aprile, & di Maggio, che più psone tẽgono quagliotti p cõbattere, le quali vãno per la città: inuitandosi nelle case, ò ne' gran palazzi de' Signori: dãdoui primamẽte alquante beccate di miglio, ne põgono ancora alcuni granelli nel mezzo della tauola lõga, doue hãno da cõbattere. Et posti che sono vn p capo (tacẽdo però quãti vi si trouano, pche altramente mai nõ combatterebbono) mirandosi prima l'vn l'altro con graue orgoglio, come se fussero dui cauallieri ridotti in steccati, si mettono a caminar velocemẽte l'vn cõtra l'altro. Et tãtosto che sõ giũti al miglio, cominciano a scaramucciar talmẽte, che essendo de' valẽti, non solamẽte si cauano più pene ma del sãgne assai: inãzi che finiscano la battaglia, laquale ordinariamẽte dura, fin che l'vn fugga vinto dall'altro. Laonde, nõ pure il patrone del vincitore guadagna la scomessa picciola, o grãde, ma oltra l'allegrezza, e l'honor che ne cõsegue, volẽdolo vẽdere, trouerà i dieci, i quindieci, i vinti, e più scudi: e massime s'egli sarà stato vincitore altre volte.

Di una burla fatta al buõ Gauacio.

GIO. BAT. Voglioui narrare ancora io la eccellẽtia d'alcuni vccellatori che piglia qsti vccelli col quagliotolo di osso, & a gara di ogni valente quaglia come pochi dì sono, occorse al mio Predetto: Che hauendo il nostro gẽtil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Falla pane da Oriente, per pigliare vn superbo quagliotto con la cãtarella, il detto mio seruitore nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a canto di vna folta onicciata, onde cominciando a sonare benissimo il quagliatolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezo del campo, rispondendo però gagliardamẽte all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pedonare verso del sonatore, & cosi fù preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro dì innanzi che osasse comparir tra noi.

COR. Non solamente io mi marauiglio della eccellẽtia di questo nostro vccellatore, ma più mi stupisco della patiẽtia che hebbe questo benigno gentil'huomo, non hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbiuola, & pestata cõ i piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO. BAT. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gentilhuomini

che pigliano innanzi giorno di queſti ſciocchi vccelli, contrafacendo la voce della quaglia, beniſſimo con la bocca loro, nondimeno ho penſato di dirui vn nuouo modo, che fa vn noſtro cittadino nella Villa di Chiari; il quale piglia quante quaglie ſi trouano in ogni campo di miglio nõ vna volta con vn quagliotto acconcio per queſto effetto: La qual coſa è tanto più marauiglioſa, quanto che con la quaglia cãtatrice ſi pigliano ſolamente i maſchi di vno in vno, & con queſto (cantando bene) non pure ſi pigliano tanto le femine quanto i maſchi: ma ancora ſe foſſero cento inſieme (& più aſſai) non ſcampa quagliotto, ò quaglia.

Del pigliare grã quantità di quaglie col quagliotto.

Cor. Mi ſarà cariſſimo ſe mi direte la via che ſi tiene a pigliar queſti vccelli, & da che tempo ſi può far queſta coſa.

Gio. Bat. Il tempo proprio di pigliarne in quantità è, quãdo cominciano a metterſi inſieme il meſe d'Agoſto, per andar di notte in Africa mẽtre che la Luna preſta loro il lume, & quiui dimorare fino al ritorno della primauera: come la natura loro ricerca di fuggir ſempre gli eſtremi caldi, & gran freddi. Hauendo adunque vn quagliotto che ſia ſtato in gabbia all'oſcuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, ſia portato due, ò tre hore auanti giorno nel mezo d'vn campo di miglio; perche cantando bene, non ſolamente veniranno appreſſo lui quante quaglie ui ſaranno; ma anco tutte quelle, che l'vdiranno ne i prati, ò ne gli altri migli: Onde leuatolo dapoi che ſarà venuto giorno come non vi ſarà rugiada, ſiaui accommodata da vn capo la piombina mappata, e tirar poi le ſonagliette di mano in mano dall'altro capo ſino alla detta rete, & a queſto modo ſi pigliaranno quãte quaglie, & quagliotti vi ſarà venuti.

Cor. Per quanto tempo ſi può far queſto giuoco?

Gio. Bat. Ordinariamente quegli vccelli, che ſi partono da queſti paeſi, cominciano (come ho detto) al primo lume della Luna di Agoſto & in quindeci, ò vinti notti non reſtano in queſte cõtrade, eccetto quelle quaglie, che couano, ouero che hanno i figliuoli che nõ poſſono volare, ouero che ſono troppo graſſe, & queſte ſorti ſono ſolamente, ch'alla primauera ſi trouano in queſte parti.

Cor. Dunque a queſto modo venirebbono a far due volte figliuoli in queſti paeſi?

Gio. Bat. Non ſolamente (per l'ordinario) fanno due volte, & i primi nati medeſimamente fanno gli oui all'Agoſto, ò che hanno ſcoſſo, ma ancora vi ſono non pochi vccellatori, che vogliono, che le medeſime couino due altre fiate, mentre che dimorano nel'Africa: percioche ſi vede, che quantunque ſiano pigliate a millioni con diuerſi modi nel paſſare il mare due volte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) non meno ne ritornano alla primauera infinite ſchiere.

Cor. Quanti oui può fare ogni volta vna quaglia ?

Gio.Bat. Si dice che ammazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento vccelli, percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima volta nō meno di sedici oui(computando l'vna con l'altra)& che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna aggiungendoui anco che la madre non fa manco la seconda volta di dodici, è da creder che passino più di cento, fin cento dieci.

Cor. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti.

Gio. Bat. Essendo prima nelle gabbiole, si pōgono in vna cassa che sia priua di aere innāzi che comincino à cātare;& accioche possano beccar'il miglio, che hāno nelle gabbiole, ui si mette nella cassa aperta la lucerna per vn'hora la mattina(essendo però ben chiuse le finestre, e ogni altra cosa che potesse render aere(e per vn'altra la sera. Tenēdone tre, ò quattro a q̄sto modo, a fine che se vno, ò dui nō cantassero bene, e fusse almen'vno che nō mancasse. Ma quāto più sarāno che cantino al modo detto, tanto si potrà far l'istesso officio ne gl'altri migli: Et a q̄sto modo si caccierà più volte al giorno in dui,& tre, & più cāpi, secondo il numero de quagliotti, che sarāno à proposito. Auuertendo però quando si leuano questi vccelli dal buio non portarli all'aere subito, perche patirebbono, ma bisogna ꝑ tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano.

Del pigliare le quaglie con la strusa. Vogliaui raccontar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale(per esser delle più grādi che siano tra noi)poche sono che scappino. Et perche le mie caualle sono atte ꝑ mātenersi a si grā fatica(& specialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada(quasi sēpre cominciano a tirarla per li prati,& pel le stoppie dopo ch'è spartito il sole; non cessando fin che sono passate due,& tre hore di notte, per esser quelle proprie per vccellare cō si fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche volte veniamo à casa senza le vinti quaranta; & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltra le grasse che mando a gli amici, ò che mangiamo più volte a tauola.

Del pigliare le quaglie con la piōbina. Cor. Mi piace più l'vccellare con questa, rete, che con la piombina: perche si vccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

Gio.Bat. Con la piombina quasi sempre si danneggiano i migli, ma chi hà discrettione nel tenderla,& nel sonagliare, & particolarmēte ne i migli grandi,& folti è assai manco il danno, ch'el piacere,& vtile che si prende. Non è forse spasso grande, quando dopo desinare ci partiamo di casa con seruitori,& più contadini con quella rete in spalla,& le sonaglie in mano: portando seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in vna contrada; & hora in vn'altra per cacciare

ne i migli, ò panichi? Et mentre ch'ella ſi accomoda da vn capo a cacciare dall'altro con lunghe ſonagliere, guarnite di buoni ſonagli, e conſeguentemente il ſentire di continuo da più perſone ſeparate, & non molto lontane dalle ſonagliere diuerſe parole a guiſa di filiſtocche. Cãtando per modo di bagordo, accioche vdendo eſſer quaglie i tanti ſonagli, & ſtrepiti che fanno tali genti, vadino pian piano, & con timore fin che giungono ſotto alla detta rete. Onde per ſpauentarle, all'hora tutti ſi pongono a far maggior rumori, & ſtrepiti, accioche quante ſi trouano ſotto, s'inſacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi, quando ſi hà cacciato in più campi tre, e quattr'hore ſotto all'ardentiſſimo Sole, & che queſta gente, per la gran ſete, & fame ſi pone ſotto a qualche ombra a mangiare, e bere ſaporitamente? Che per certo non è huomo coſi malinconico, & debole di ſtomaco, che non doueſſe hauergli inuidia, e maſſimamente quando ſi leuano al collo quei fiaſchi di vino, beuendo a gara più volte, con grandiſſima ſatisfattione loro.

COR. Quantunque queſti dui eſſercitij ſiano non poco faticoſi, nondimeno conſiderando quanto ſono diletteuoli, & vtili, ſono meriteuolmente degni di eſſer lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell'vccellare con ſparauieri, & de' loro caſi.

GIO. BAT. Sappiate poi, che inãzi ſia mezzo Agoſto, cominciaremo a vccellare con gli ſparauieri continuando fin'a San Martino. Il quale ſpeſſo è de maggiori che poſſa apprezzar il gentilhuomo, Perche in tutto queſto tẽpo (purche nõ pioua, o ſoffi vẽto) ſempre ci trouiamo inſieme cõ più ſparauieri buoni, & valenti cani all'hora di veſpro, o di nona anco ſecõdo i tẽpi, & hora in queſte cõtrade vccellãdo, & hora in q̃ſt'altre, ſtãdo inſieme più che poſſiamo, auẽga che molte fiate ſi trouiamo ſeparati, & alle volte aſſai lõtani l'vno dall'altro, ſi ꝑ lo portar d'vn ſparauiero la preſa altroue, come ancora ꝑche gittãdone vn dietro ad vna valente quaglia, e non potẽdola pigliare, ſi porrà ſopra vn'arbore; ſtãdoui poi qualche volta vna, e più hore innãzi ch'egli voglia conſentire al lũgo chiamare col paſto in mano, ò quando nõ vuol venire, che ſi cõuien ſedere, o dormire fin che li vien fame. Mà peggio è quãdo ha perſo qualche quaglia, & non ſi pone in terra, ma vola ſopra vn'altro arbore ꝑ paſcerſi a ſua voglia: Oltra ſe lo vogliamo innanzi che ſi paſca, ci cõuiene ſubito rãpicare di ramo in ramo, & più volte con pericolo della vita, ſẽza che aſſai fiate, come ce gli auiciniamo, fugge ſopra d'vn'altro, & alle volte di lõtano. Coſa in vero quando è trouato da ſcaricarli adoſſo delle baleſtre, ò archibugi, non che trarli de' ſaſſi Oltra che poſſo dire, come più fiate ſiamo ſmontati per torre vno ſparaniero in pugno, che ſarà fermato in terra dopò il getto ſenza preſa, & per capriccio ſolamente,

fug-

ſuggirà all'arbore, ò di lontano, Ouero, eſſendo poſto in terra cō la quaglia in piedi, & corrēdoli il cane adoſſo per abboccarlo, lo laſciarà, & ſe ne volerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur vno, ò dui ſparauieri ci ſoreranno per cagion dell'eccesſiuo caldo, ò del mutarſi il tempo, ma ſe fuſſero cento, & ſempre in più contrade, ſarāno; Et pur che li trouiamo ināzi ſera, ci pare hauere fatto aſſai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lūgamente, che ci conuiene laſciarli, & venire a caſa co i caualli ſtanchi, & noi ſtroppiati inſieme. Onde ſe vogliamo rihauerli, ci biſogna leuar per tēpo il dì ſeguente, & ricercarli ſin che vediamo il fine, Come occorſe l'āno paſſato la vigilia della Natiuità di noſtra Donna a noi nel Borgo di Poncarale, appreſſo il colle di Caſtenedolo; che eſſendo ſorati otto ſparauieri la mattina ſeguente, ciaſcuno ritrouò il ſuo, eccetto il buon Gauaccio; onde per eſſer maggior volatore de gli altri, credeſſimo, ch'egli fuſſe volato ſin'al mōdo nuouo.

Cor. Voi primamente hauete detto, che queſto piacere è vn de'maggiori, che poſſa hauer'il gentil'huomo, nōdimeno ſin'hora hauete narrato ſolamēte ſtēti, e trauagli che patite voi ſtrozzeri. Laonde ſi potrebbe dire, che beati ſareſti, ſe altro tāto patiſte ſi volōtiera per l'amor di Dio.

Gio. Bat. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in queſto mōdo contentezza alcuna ſenza affanno, ò tormento? Come cel moſtrano i pazzi innamorati, i faſcinati cortigiani, gli auidi mercāti, & gl'infelici ſoldati con altri infiniti huomini, che tutto dì ſi eſpongono alle tante miſerie della loro vita: & nondimeno ciò che patiſcono, pare lor poco conciosia che ſon intenti a conſeguir'i ſuoi diſegni; iquali, per eſſer quaſi ſempre contra l'honor di Dio, il più delle volte li van falliti. Voglio inferire, che ſe ben queſta profesſione non è delle ſante, però è delle più gentili, & delle più honeſte che conuengono ad ogni ben creato huomo. E ben vero, che non ſi debbe mai danneggiare il prosſimo, & chi altramente farà (non ſatisfacendo compiutamente) li conuerrà rendere ſtrettisſimo conto al tribunale del grande Iddio. Ho voluto dir queſto, perciòche ci ſono molti di coſi poca conſcientia, che per pigliar'vna quaglia veduta volar'in vn miglio grande, maturo, & foltisſimo, non haueranno riſpetto entrarui co i caualli, & danneggiarlo talmente che forſe nō ſatisfarebbono con vn paio, & dui di ſcudi. Io sò, che queſto eſſercitio è molto faticoſo, & ſoggetto di aſſai patientia, di ſpeſa grande, & di poca vtilità, & anco che ſaresſimo beati, ſe altro tanto patisſimo per amor di noſtro Signore Iddio; nondimeno ſe fuſſe guaſta la gran dolcezza, che ſi troua in queſta profesſione, ſon certo che molti laſciarebbono i loro piaceri, per donare a queſto.

Chi potrebbe mai credere, ò conoſcere qual contento ſia lo hauere

vn

vn bello ſparauiero,ilqual è ſi valēte nel volare,gagliardo nel pigliare, pratico nel racocciare,piaceuole nel ritornare & sēpre quieto nel beccare,& nell'incapellare? Et l'hauer vn cane,che ſia bello,obediente,di perfetta oſma,& non ſpauenti mai l'vccello del patrone.Senza che egli è coſa molto cara l'hauer vn bel cauallo,ilquale vada bene,e che ſia animoſo a i larghi foſſi,alle alte acque,& anco gagliardo al trauerſar cāpi, lame,ceſpugli,fiumi, & altre ripe,& non meno che ſia ammaeſtrato nel fermarſi fin che'l patrone hà ritolto lo ſparauiero in pugno con la preſa in piede, e poi rimontato in ſella. Quelli che veramente hanno queſte tre coſe, non è quaglia che non trouino, & trouata che non piglino. *Come deue eſſer vn valente ſparauiero.*

Poi non è gran cōtento nel gittare lo ſparauiero dietro alla quaglia, & pigliarla tallhor poco da lunge, ò appreſſo: hauendo fatto, però,per fuggire più ſcambietti, & giriuolti? I quali atti, oltra che ſono di gran traſtullo,ſono anco occaſione di conoſcere le prodezze d'ogni valente vccello. Senza ch'egli è coſa di gran piacere, quando il cane fa leuare vna quaglia valentiſſima,laquale per vn pezzo ſi fa volar dietro lo ſparauiero con quanta poſſanza ha, innanzi che la piglia, & pigliata ſi pone in terra, fermandoſi fin che'l patrone và per ritorlo in pugno.

Cor. Si come mi raccontaſte prima ſolamente caſi triſti, & diſperati;hora per contrario mi hauete chiaramente moſtrato,che queſta profeſſione è piena di traſtulli dolciſſimi, & lietiſſimi.

Gio. Bat. Dopo queſto honorato eſſercitio cominciamo a far correr le lepri fin'al Carnouale.Che per certo,non vi è poi il maggior piacer di queſto, & maſſimamente quando trouiamo delle più aitanti, le quali ci fanno ſempre conoſcere quali ſono i più valenti cani. *Della caccia delle lepre.*

Cor. Chiaro è, che queſto eſſercitio è di grande ſpaſſo,& più lungo, & più libero,& di minore aſſai ſpeſa, che non è l'vccellare con lo ſparauiero aſtore, & falcone. Et queſto dico,percioche da dieci anni in là, il più del tempo,io ſon'andato per mōti, per colli, per piaggie, per ſelue, & per valli,hora con varioli,& ſagliuſi,& hora con archibugi, ò con baleſtre. Voi ſapete,che in Piodemonte non ſi caccia cō leurieri, ſe nō malamente.Et benche ſia più faticoſa la caccia de' monti,che queſta delle campagne, tuttauia quel ſentir riſonar le voci di quei cani nelle valli,ò d'intorno alle colline o montagne, quādo han ritrouato di mattina per tempo la lepre,cauriolo, o ceruo,ò altro animale;è certamēte tāto dolce armonia, che non sò qual muſica ſia più naturale,ne più ſoaue.Oltra che fermādoſi naſcoſamēte doue la lepre è leuata,è ſuggetto diletteuole nel vederla cacciare da i cani per le vie aſpre, per ſentieri erti, & per calli ſtretti sù, & giù, ò attorno a i monti, ò colli, & ritornare più, & più volte ſempre ne l'iſteſſo luogo; penſandoſi pur di ſaluarſi. Ma vedendo *Lode della caccia de i ſagliuſi.*

dendo la meſchinella eſſere di continuo ſeguitata da quelli, con l'vdire le loro voci ſempre appreſſo dl ſe; finalmente è forza ch'ella di ſtanchezza ſi laſci prendere, ò s'inſacchi nelle reti teſe.

Il gran valore d'alcuni cacciatori de' mōticelli, & valli.

Che diremo poi di quei valētiſſimi cacciatori, iquali per voler pigliare cerui, caurioli, ſtambucchi, daine, volpi, lupi, orſi, & cinghiali paſſano per aſpre ſelue, per alpeſtri diſerti, per pericoloſi monti, per rinouati poggi, per inhabitabili cauerne, per oſcure ſpelonche, per concaue tombe, per alberghi di romiti, & ſempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, & con animo deliberatiſſimo per ſcontrare, & combattere con ogni fera crudeliſſima, & con ogni huomo ſeluatico, & anco quando trouaſſero qual ſi voglia gigante potentiſſimo.

Gio. Bat. Non è dubbio che ne i monti, & colli, & valli, & boſchi ſi veggono coſe aſſai di gran contento, & particolarmente quando ſi odono riſonare quattro cani di voci concordanti; nientedimeno a me gradiſce più la noſtra per eſſer ſempre di minor fatica, di manco pericolo, e che ci preſta più coſe di maggior vaghezza: percioche quella paſce ſolamente l'orecchia, & la noſtra l'occhio che maggiormente importa. E ben vero, che potete cacciare d'ogni tempo, & ſenza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi che vi mangiano aſſai volte i cani.

Cor. Poiche voi commendate la voſtra caccia, deſidero che mi diciate l'ordine che voi tenete, quando ſiete per andarui.

Le coſe che occorrono nella caccia del piano.

Gio. Bat. Primamente ſi comincia a ſonare il noſtro gran corno in piazza, inuitando tutti, infino quei di Poncarale, nō ceſſando fin che nō ſono giunti tutti quelli che vogliono venire di mano in mano con cani, leurieri, ſtiuieri, e ſagliuſi. Che ſe voi ſētiſte l'vrlare, il baiare, & il calpeſtare di quei tanti cani, per cagion del lūgo ſonare, & rimbombare del riſonante corno, voi direſte, che s'aſſomigliano al furore, & atti feroci de gli animoſi caualli di gente armata, quando al grandiſſimo ſtrepito di trombe, di tamburi, di archibugi, & di artigliarie, ſono eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giunti che ſon'i cittadini, ſeruitori, & cōtadini che venir vi vogliono, allhora di brigata c'inuiamo con tutti i cani, hora da vna via, & hora da vn'altra. Ma però, il più delle volte, ci drizziamo verſo le cāpagne di Mōtirone, di Ghedi, di Caſtenedolo, & d'altre in contorno: Et all'hora è bel vedere quell'ordinanza nell'andare a raſtello co i cani a laſſo, & con altri che corrono quà, & là, fin che hanno ſcoperto qualche lepre. La onde, tantoſto che è veduta, ſi laſcia parte de' leurieri, & quinci ſi vede il bel correre per la campagna. Che ſe per auuentura ella è delle più gagliarde, ſappiate, che correrà più migli innanzi che da quelli ſia morta, ò preſa. Et da quì ſi conoſce quai cani ſiano ſtati più veloci, & quali huomini di più gagliarda gamba. Non

è poi

è poi ſpeſſo grande, quãdo occorre, che correndo più cani dietro prima ad vna, & che ſe ne lieua vn'altra, & dapoi vn'altra, & più, e che laſciãdo la prima, ſi riuolgono all'altre, & ſeparandoſi ſi pongono a ſeguitarle tutte, & non abbandonarle mai, inſino che le hanno preſe, & ammazzate. Oltra ch'è bel vedere quando vna lepre hà corſo vn pezzo, & che vedendoſi proſſimar i cani (come ſi dice) alla coda, ella aſtutamẽte riuolge il correre, penſandoſi pur di fuggire, o di ſaluarſi; oude correndo quelli furioſameute, di aſſai la trapaſſano, & innãzi che ſi riuolgano, halli tolto gran vantaggio. Vero è, che queſte vezzoſe lepri benche ſi ſeruono di queſto bel tratto, nondimeno, alle volte ſono morte da i cani che le ſeguitano più adietro, & anco ſpeſſe fiate da quei primi più valenti; da i quali, dopò il lungo traggiuerſare, & ſcaramucciare dall'vna, & l'altra parte, finalmente ſono ammazzate.

Che diremo poi di quei robuſtiſſimi cacciatori, iquali corrono come fanno i caualli ſenza ſtancarſi mai? Oltra che ne conoſco di tal natura, che ſe cacciaſſero ogni giorno dalla mattina ſino alla ſera, mai non ſi ſtancarebbono. E più dico d'alcuni altri, che non ſolamente hãno gran pratica di conoſcer doue è ſtata la lepre di freſco, & ſeguitare di mano in mano le ſue pedate inſin che l'hãno trouata a caualliero; ma più, che hanno coſi acuto occhio, che la ſcopriranno di lontano, vedendole ſolamente tanta cima dell'orecchia, quanto è l'vngia d'vn dito, ouero vn pocolino del ſuo fiato, con dire poi ſicuramente caualliero. *De gli eccellẽti cacciatori della cãpagna.*

Cor. Hora che voi dite delle coſe ſtupende, che opra la natura, credete voi che tutte le lepri ſiano femine, & maſchi, come generalmente è tenuto?

Gio. Bat. Per quello che più volte hò vdito dire da' valenti cacciatori, dicono, che vi ſono maſchi chiamati tiri, i quali quanto più ſono vecchi, tanto più puzzano nel mangiarli, quaſi come carne di becco. E ben vero, che vi ſono delle femine, che hanno i teſticoli di dentro; ma però non poſſono generare. *Della natura diuerſa delle lepri.*

Cor. Mi piace, che mi habbiate fatto chiaro della ſingolar natura di queſti animali.

Gio. Bat. Seguendo pure come diſpenſiamo il tempo di meſe in meſe, dico, che pigliamo ancora gran diletto nell'vccellare con la ciuetta. Et quantunque queſto eſſercitio ſia tenuto da molti per ſpaſſo puerile; nondimeno è di tanta dolcezza, che ſpeſſe volte sforza i Prencipi à prezzarlo, e guſtarlo con grandiſſimo contento. *Dell'vccellar con la ciuetta*

Chi non prenderebbe gran piacere, vedendo vn coſi difforme vccelletto poſto ſopra la ferletta in luogo di allegre verdure, di vaghi fiori, di belli arbuſcelli, & di ſoaue aere? Ilquale per eſſer ombroſo, e freſco

ancora, ameno, & dilletteuole da godere con allegria la mattina per tempo fin a terza, e fpecialmente quando fi troua pieno di vari vccelletti che cantano, & garulano con diuerfe voci. Letitia veramente grande da pafcere, & ricreare ogni delicatiffimo intelletto.

Poi qual piacer fi può agguagliar a quello, quando fi veggono i tanti, diuerfi vccellini, lafciar di mano in mano i fronduti arbori, abbandonar i cari nidi, & ceffar da i loro amorofi canti, folamente per voler mirare, & confiderare vn cofi ftupendo vccelletto non mai veduto da loro? poiche non compare fin che egli fono ripofati la fera fopra i ramufcelli, o ne gli accommodati nidi.

Parimente, quale fpaffo maggiore fi può guftare, che veder quelli vccellini volare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta. Laquale continuamente ciuettando con difformi atti, li tiene a bada, faltando hora sù la ferletta, & hora faltãdo giù; hora alzandofi diritta cõ la tefta, & hora abbaffandofi, & hora facẽdofi lunga, & hora facendofi curta: & hora volgendofi verfo quelli, & hora verfo quefti altri. Laonde, come ftupefatti tutti della marauigliofa fua ftatura, e de' tãti diuerfi effetti, ch'ella fa lor vedere; finalmente per meglio fruire quegli fcherzi, & gabbi ciuetefchi, fi pongono con la lor fimplicità fopra le bacchettine inuifchiate, che fono pofte intorno a lei. Onde i pouerini fentendo imbrattarfi i piedi nel vifchio, & volendofi leuar fuori, & nõ potendo, fubito fi pongono a tirare hor quefto hor quell'altro. Ma vedendo che quanto più fi sforzano per liberarne vno, tanto più vi ficcano l'altro, & gli sfortunati giũgendo mal'a male (penfando pur di aiutarfi) vi mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancor quelle, non folamente reftano in tutto prigioni, ma affai volte, ne anche poffono mouer il capo, per hauer attaccato il loro collo al vifchio.

Cor. Hò ancora io conofciuto quefto modo di vccellare, ma tutto al cõtrario di quello che dite voi; Percioche tanta era la cõpaffione c'haueа a quei puriffimi vccellini, che finalmẽte mi rifolfi d'abbandonarlo.

Che gli vccelli fi fson vn' effempio à noi.

Chi non dourebbe attriftarfi, vedendo quefti fimpliciffimi animaletti cofi allacciati, e prefi con ingãno a loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata à noi medefimi, come ben vediamo di continuo, che'l Demonio crudeliffimo nemico noftro non ceffa mai di ingannarci cõ infinite trappole della carne, e del mõdo: onde inuifchiati che fiamo, trabocchiamo fubito nella prigionia dell'eterna morte.

Del pigliar i tordi col zuffolo a più modi.

Gio. Bat. Si potrebbe non meno filofofare affai intorno a più altre cofe, che tutto dì vediamo conofciamo, & pratichiamo; ma perche fiamo quì p feguire i difcorfi cominciati: è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte

l'Otto-

l'Ottobre, Spasso veramente vtile, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, nè di vccelli da volare, e ci dona vccelletti, che di sanità sono migliori de gl'altri.

Non è gran piacere, vedendo vn bell'arbore, com'è il mio di noce, il quale sia fuor de gl'altri in mezzo d'vn filo d'arbuscelli, e fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoronato d'vna corona tonda, & larga circa dieci braccia: essendoui posto sopra quattro, o cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima; o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di vischio di acqua, & côcie con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena sono tocche da quelli vccelli, cadano attacati a quelle giù per le foglie della corona gridando sempre fin che son in terra? Mà vi vuole ancor vna rete alta, & lunga vinticinque, o trenta cauezzi, tirata per diritto a cãto di quelli arbuscelli, & arbore; alquale sia sotto vna ciuetta sopra la ferla cõ tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno à lei; i quali cantino ogni volta ch'ella si muoue, per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che volano per aere, si abbassano per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, e dare nella rete, che balordamente veggono.

Cor. Per vn giorno vidi questo gioco da i nobili dui fratelli Porcelaghi a Roncadelle, ilquale non ha pari in questo paese. Percioche vi sono dui belli, e grandi arbori (cioè vna quercia, & vna noce) lontani l'vn dall'altro cauezzi vinticinque, accompagnati col filo d'vna lunga onizzata nõ molto alta. Onde, essendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i seruitori, & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine inuischiate ne i buchi de canteruole, & sotto due ciuette con più tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò a sonare talmente il zuffolo, che per tre hore, & più mai non cessò; andando hor quà, hor la con variare le voci, assomigliando hor a i tordi, hor a i merli.

Ch'è poi a veder più persone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi, come faceuamo noi: conciosia che, chi attendeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra. Chi ammazzaua i tordi, che si ficcaua nelle reti, & chi li leuaua fuori morti. Chi seguitaua i tãti inuischiati che cadeuano da gli arbori, e chi cercaua quei che si nascõdeuano ne gli onizzi. Chi distaccaua le bacchettine da' piedi, o d'altro luogo del corpo, chi le nettaua, e rimetteua in cima de gl'arbori. E finalmente, chi faceua vna cosa, & chi ne faceua vn'altra: correndo massimamente dietro a quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadẽdo cosi inuischiati, hora da vn lato, & hora in vn'altro, hora sopra le spalle, & hora sopra la testa: hora in vn luogo, e hora in vn'altro. Di ma-

niera che ci consideraſſe il continuo ſuono del zuffolo, & i diuerſiſſimi effetti de' tordi, & vccellatori, conoſcerebbe che nõ è ricetta pari a queſta, per ſanare qual ſi voglia humore. Baſta che queſto gentil'huomo ne pigliò cento ſeſſantadui. Et marauigliandomi di tanta preſaglia, mi diſſe hauerne preſo il giorno auanti ducento vintiſei.

Gio.Bat. Ancora fra gli altri modi, che ſi vſano per pigliare queſti vccelli, in vero non è da biaſimare quello che i Bergamaſchi chiamano toccolo; I quali, accomodandoſi in ſito eleuato conciano vn capannetto di fraſche tanto grande, quanto vi poſſa naſconderci l'vccellatore; hauendo però vn buco in cima, accioche poſſa gittar fuori (quando li pare) vn lodro di penne legato con vn braccio di ſpago in cima d'vn baſtoncello. Alquale capãnetto non pongono appreſſo arbor verde, eccetto che da ponente vna folta onizzata, ò altri arbuſcelli; tirandoli a cãto vna rete, & verſo al capannetto, & ponendoui lontano più rami ſecchi. & alti non più d'vn'huomo. Et anco fra quelli, & il capãnetto mettono vna ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantoſto che'l ſonare è accomodato dentro, tutto a vn tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della ciuetta, per far cantar i tordi detti ingabbiati accioche ſi abbaſſino quei che volano per l'aere; I quali, poſti che ſono ſopra q̃i rami ſecchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuori il lodro cõ preſtezza, & crollandolo con impeto (ſtimando eſſi ſia vn vccello di rapina) ſubito volano verſo gli arbuſcelli verdi, pẽſando ſẽpre di ſaluarſi in quelli, e cadono nella rete. Et come ſon leuati fuori morti, l'vccellatore ritorna a far il medeſimo fin che egli ne fa morire di mattina in quantità. Giuoco in vero da lodare, per farſi ſenza viſchio, & con poche perſone.

Cor. Benche queſti dui modi ſiano per poco tempo di gran traſtullo, & da far morire tordi aſſaiſſimi: nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle, cacciandoli pian piano per le ſiepi, & per le vigne; ò più toſto con le reti lunghe quando paſſano per le coſtere, percioche all'hora ſono più graſſi, & più delicati che non ſono quegli altri, che ſi pigliano col zuffolo, iquali vengono di lõtano per piacerſi in queſto paeſe di vue, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Paſqua in quei medeſimi luoghi, doue ſi paſcono mentre che dura il gran caldo.

Del' pigliare le ceriode cõ le parete. Gio.Bat. Dopò queſti ſpaſſi, per molti giorni, pigliamo ancora delle cerlode, & tortorelle alle cãpagne cõ le pareti, e vccelli che fra di q̃lle giuocano legati. Giuoco certamẽte diletteuole, ſenza fatica, ſẽza ſpeſa, & di qualche vtilità, che ſi può far ſolo; ſtãdo nel capannetto aſcoſo per tirar la corda, accioche le dette reti coprino in vn ſubito tutte quelle cerlode, e tortorelle che vi ſono volate per giuocar con le prime legate.

Similmente al tempo del ghiaccio pigliamo con le reti grandi delle

le Anitre, Arcie, Guarelle, & altri Vccelli aquatici, & in quantità. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi: percioche si fa questo più di notte, che di giorno.

Del pigliar diuersi vccelli nel gran freddo.

Cor. Mai non mi piacquero questi essercitij, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

Gio. Bat. Se'l non fosse per entrar in qualche lunga disputa io vi mostrarei, ch'egli è cosa da gentilhuomo, da Signore, e da ogni Prencipe a non far vita molle, nè delicata, nè vi addurrei se con grandi personaggi, & grandissimi Prencipi, che sono stati, & che son ancora, i quali hanno sempre fatto professione di donarsi a i maggior discommodi del l'vccellare, e della caccia, che trouar si possano; Mà perche l'intento nostro è, che ragioniamo de' piaceri della Villa però faremo fin a questo.

Per vno di grandi spassi che trouar si possa intorno all'vccellare, non vi è il maggiore, che veder il marauiglioso Dugo, posto sopra vn'alta ferla intorniata di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuischiate lūghe vn palmo, e mezo l'vna. Et medesimamēte postoui vn'altra ferla simile all incontro, ma lontana vn tiro d'arco, intorniata parimente di stazzoni, e bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far quei si stupendi, e difformosissimi atti naturali; per liquali vna infinità d'vccelli vengono di lontano per vederlo così mostruoso. De' quali, alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, & altri grossi vccelli, che li volano attorno gridando fortemente tutti (secondo le lor voci) per l'aere, e talhora in tanta quantità, che paiono vn grā nuuolo che copra il Sole: I quali calandosi alle volte tutti in vno istesso tēpo, l'assaliscono per spauētarlo. Et egli diffendēdosi nō solamēte nō si sgomēta in parte alcuna, ma si pone audacemēte a giostrar cō loro, saltādo hora in terra, & hora ritornādo sopra la ferla. Hora facēdosi lungo il doppio, & hora abbassandosi col petto à i piedi. Hora volgendosi verso di quelli, & hora girādosi cōtra di quegli altri. Senza che alle uolte si lieua animosamente a gran volo, & sbaragliādoli tutti passa per forza ꝑ mezo loro, e vola sopra all'altra ferla. Et eglino tutti insieme seguitādolo cō gridi grandissimi, che ꝑ verità nō sò se si possa veder mai il maggiore stuolo, ò battaglia di questa, & massimamente quando si accordano à guerreggiare cō seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi, e nondimeno si vede che mai nō li fanno male alcuno: anzi, conoscendo egli c'hanno a caro ch'egli scherzi, & giochi nel farli delle burle con difformità non cessa di tenerli in festa. E tāto durano cotali baruffe, e gabbi, che finalmēte come stāchi, si pōgono di man in mano sopra le bacchette vischiate, per mirar maggiormēte i suoi mōstruosi effetti. Et allhora comincia la lor tragedia; conciosia che

Dell'vecellar col Dugo, & sue marauiglie.

De' varij effeti de gli vccelli inuischiati.

si vede hor questo hor quello in terra; Ilche volendo poi volare, fuggire, e non potendo per esser intricati nelle bacchettine vischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi va rotando, pensandosi pure di scampare la morte. Mà i poueri sgratiati sono seguiti da gli vccellatori, percotendo questo, & quello con bacchette, & bastoni. Laonde quanto più ne batteno, & stroppiano, tanto più ne vanno cadendo; di maniera, che alle volte sono tanti, che con diuersi modi fuggono per terra, che douendo correr dietro a tutti, non pure gli vccellatori sudano da douero, ma si stancano etiãdio di tal sorte, col souerchio ridere appresso, che si gittano per terra, lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Il perche, è poi forza che gli amazzino di mano in mano dando loro con le bacchette, & bastoni su la testa, ò scauezzãdoli le gambe; perche altramente non si lasciarebbono pigliare per lo difenderci col becco, con le griffe, & col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Certamente si assomigliano a tanti Scocchi, pirati ferocissimi che non stimano la lor vita: iquali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, per selue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illustriss. Signori sono con grandissimo impeto perseguitati, & assai volte presi, e posti al grandissimo giogo della catena.

Sappiate, che quando io vccellai col Dugo di mio cognato Vggiero a quest'Ottobre passato, ne pigliamo a Carpenedolo dui gran sacchi.

Della buona mercãtia del Ganaccio.

Onde hauendoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Ganaccio, sonato primamente il corno per vn pochetto, fece fare la grida, che chi ne voleua, si facesse auanti, ch'egli haurebbe tolto all'incontro tanti oui freschi. La onde beate quelle donne, che più tosto correuano a portarne in quantità per barattargli in questi sì fatti vccelli; i quali secondo la grossezza, e bontà, con certi stupendissimi prologhi, gli stimaua a quattro, e dieci, e vinti oui l'vno. Et le dette buone donne, li pigliauano pure a quel prezzo istesso, andãdosene poi allegramente a casa. Io vi giuro che questo astutissimo gentilhuomo seppe talmẽte lodare questa sua mercantia, che nõ solamẽte tutti noi scoppiauamo di ridere; ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli vccelli in tanta somma di oui, che à pena si poterono accõmodare in dui sportoni. Et noi vedẽdo questa tal monitione; disputando ciò che se ne douesse fare, finalmente deliberassimo di mãdarli a i pouerissimi luoghi de la Misericordia, & delle Conuertite. Et cosi la mattina seguente se ne mandò vn sportone per luogo.

Cor. O quanto ben sarebbe a i tanti humoristi che conuersano tutto'l giorno, co i medici che nõ pigliassero altra medicina che questa per cioche non tanto li creparebbono quanti humori hauessero; ma guarirebbono senza detrimento della borsa, & della loro vita.

Chi

Chi è quello cosi malinconico che non ridesse di cuore, vedendo questo si mostruoso vccellaccio a scaramucciare con tanta diuersità di vccelli, sol per farsi delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etiandio colui che non si smasellasse di ridere, vedendosi vn cosi difforme vccellone a vincere tanti vccelli senza mai toccarli, e farli cader in terra, come prigioni, ò morti? Poi quai sono quelli, che non scoppiassero mirãdo questo piaceuolissimo Gauaccio come vn sagacissimo mercante a saper cosi ben lodare, e cosi ben barattar i tanti non buoni vccelli, come se fussero stati quaglie, ò pernici; ouero fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispensar i falsi carboni, per quelli di S. Lorenzo.

Gic. Bat. Si come vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo vccello non poco grande, e difformosissimo, cosi voglioui narrare dello smerlino, vccelletto picciolo, & polito; ilquale è tanto più apprezzato, quanto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potẽte becco. Che quantunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate da altro vccello, nõ però le vale il loro schermirse cõ prestissimi riuoltini cõtra di questo; cõciosia che col volare velocissimo, le giũge in vn subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Mà il più delle volte seguitarà la lodola tanto altamente in aere (che non vi è occhio humano che la possa vedere;) ne mai l'abbãdona, finche nõ le ha tolta la vita. Ma quãdo si abbatte in vna cerloda, nõ solamẽte q̃sta lo cõduce assai più alto, ma discendẽdo al basso, se'l fa volar dietro per più miglia, & questo è il maggior cõtrario che han questi cosi animosi vccelli: percioche queste cerlode (nel discẽdere) nõ ritornano mai doue sono leuate come fanno le lodole: ma fuggẽdo di lontano, assai volte per lo troppo seguitarle si perdono, o nõ si trouano se nõ malamente, per hauer troppo cuore nel seguitarle queste cerlode, e lodole con qual si voglia pericolo, ò morte.

Delle stupende cose dello Smerlino.

Veramente, che pochi mesi sono, che'l mio seguitò vna lodola in casa d'vn pouer huomo in Montirone, & l'ammazzò essendo volata per saluarsi in vn bancale (che a caso si trouò aperto) sotto a certi strazzi, & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedendoci da vna finestra, che faceuamo correr i caualli a tutta briglia per seguitarlo, vẽne subito di fuori gridando per chiamarci a questo marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò vn'altra l'anno passato, laquale (pensando pur di scampare la morte) volò in fondo d'vn pozzo in Bereguardo: & egli volando medesimamente dentro: tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fussimo stati auisati subito da vna vilanella, & in vn tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauendolo tirato suso co i due uccelli

in mano egli diede la lodola a quella giouanetta, mezza morta di paura, & lo smerlino a me, ilquale tutto rabbuffato, mostraua con più segni di essere arrabbiato, per non hauerla morta.

Cor. Considerando gli estremi effetti di questo vccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, per non stimar sorte alcuna di pericolo, ò di morte.

Gio. Bat. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui combattitori, iquali per far prigioni, ò ammazzare li nemici, nõ si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamẽte possiamo dire delle cerlode, e lodole lequali, per fuggire la terribilità di q̃sto suo nemico, cadono molte fiate (come intenderete) in grandissimo pericolo della morte.

Nõ fù cosa molto marauigliosa da vdir quella che vidde questo Gennaio M. Gio. Paolo Coradello su la cãpagna di Castenedolo, incontrandosi in vn mercante di lino a cauallo; ilquale fermãdosi gli aprì vna borsa grande di souatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco inãzi hauerla aperta sotto al feltro, per tuor fuori vn'horiuolo per sapere che hora fusse, la meschinella non potẽdosi saluare da vno smerlino, che gagliardamente la seguitaua per la spatiosa campagna, approssimandosi a me, tutto ad vn tempo mi volò sotto, & si ficò nella borsa, che in quel subito serrai, come vedete. Laquale benche potesse fuggire, atteso) che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) nõ fuggiua, credo per la paura grãdissima di non ritornare a quel così grande spauento di prima, ma più tosto si contentaua di stare nella borsa a discrettione di quell'huomo, che cadere vn'altra volta nella crudeltà del suo nemico.

Vn bel trastullo, che occorse al Sig. Valerio Orsino.

Parimente non fù stupendo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quãdo era Gouernator di Brescia, nella contrada di Buffalora, essendoui ancora il Cõte Ottauiano, il Conte Vincislao, Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur'assai? Che facendo volare dui smerlini dietro ad vna lodola, laquale fuggendo a gran volo, s'incõtrò in vn villano, ch'era a cauallo di basto, & in giupone: onde p saluarsi la pouerina, da quei nemici ch'egli erano vicini, si ficcò frà il basto, e'l braghetto, che'l villano nõ se ne accorse, ilquale si fermò per vedere quei Signori correre fortemente co i caualli, e per li detti vccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto che la lodola s'era nascosa, ancor che nõ sapessero doue. Et giunti che furono; mirando ciascuno con diligẽtia d'ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Signor Gouernatore la vidde ascosa ben sotto. Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le volassero vn'altra volta dietro i dui smerlini; ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola

dola etiandio vn'altra fiata, la gittò medeſimamente in aere, & ella non meno abbaſſandoſi, riuolò all'iſteſſo luogo Laonde vedendo il Magn. Collaterale, ſi moſſe a compaſſione, & chiedendola primamente in dono a quel corteſe Signore, la cauò, & la portò a caſa per ponerla in gabbia come fece.

Cor. Io ho ſentito raccontar queſto caſo dal detto Mag. Collaterale nella ſala del ridutto di più virtuoſi della città, che ordinariamente ſi trouano ogni giorno in caſa del ben creato M. Theodoſio Bergondio. doue allhora ne erano non pochi. Et più diſſe, che quella lodola non ceſſaua di cantare, come non poteſſe ſatiarſi di ringratiarlo, per la vita, ch'ella riconoſceua hauer per lui. E per tanto poſſiamo credere ciò che hauete detto; percioche non ſolamente s'è veduto entrare la lodola nelle fineſtre d'vn camino, & fare il ſimile lo ſmerlino, con finire ambidue la vita in vna caldaia di acqua bollente, e nell'ardente fuoco; ma alle volte ancora cacciarſi in compagnia nelle ruote de' molini, de' folli, delle fucine; & ne i forni caldiſſimi, & iui abbrucciarſi ſubito. La onde poſſiamo por fine a gl'incredibili effetti di queſti vccelli, col prouerbio, che dice, Sparauiero da gentil'huomo, Aſtore da pouer huomo, Falcon da Signore, e ſmerlino da Rè.

Caſi ſtrani della lodola, & Smerlino.

Prouerbio.

Gio. Bat. Frà l'vccellare ch'io faccio in tutto l'anno, voglio dirui ancora del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre meſi poſi in gabbia per mutarlo, ſecõdo il ſolito, il quale nõ ſolamente nõ cederebbe a qual ſi voglia altro circa dell'eſſer bello, domeſtico, e valente (ma come ſarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pernice; di maniera, che p quattro meſi, poſſo dire nõ conoſcere il maggior traſtullo di queſto.

Dell'vccellare col terzuolo.

Non è gran piacere quando ſi vede leuare vna valẽte pernice, & egli ſempre ſeguitarla, volando ambidui a mezzo aere, e drittamente, come ſe foſſero due ſaette cacciate da i potenti arcieri, & non abbandonarla mai inſino che non l'hà conquiſtata, e morta? Oltra che fa bel vedere vn'aria di pnici leuarſi tutte inſieme, & egli menarle in vn medeſimo volo, e ſegnarle giuſtamẽte in vn luogo vnito: ne q̃lle molte fiate leuarſi per la grãdiſſima paura, che hanno di lui, ma più toſto laſciarſi abboccare da i cani? Ma ſono auuẽturate q̃lle che ſono abboccate dalla mia fideliſſima Moſca, laquale ne piglia ſenza farle male, e sẽpre, o ſmõtato, o à cauallo viene da me, e me le porge come farebbe il mio ragazzo.

Cor. Non ſolamente io mi ſtupiſco che le Pernici ſiano coſi pauroſe come le cerlode, e lodole, ma più di queſta Cagna, per fare il contrario de i cani che ammazzano quanto più preſto poſſono gli Vccelli, & alle volte gl'inghiottiſcono mezzi viui.

Effetti ſingolari di vna cagna.

Gio. Bat. Vi giuro che più volte, vedendoſi ſopra queſto ſuo ne-

mico

La natura delle pernici timorose. mico,& non osando leuarsi io ne hò pigliato cō le mani sotto i caualli, a i buoi, a i carri, a i legnami,& ad altre cose. Che se vi douessi dir li effetti che fanno per saluarsi da questo vccello, e particolarmente quando si nascondono alle carreggiate, nelle rouere,& nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, e fin sotto alle donne, son certo che vi farei stupire.

Dell'vccellare cō lo schioppo, e balestra. Io non son per parlarui dell'vccellare con l'astore alle anitre, auuenga che ammazzino anco le pernici, & altri vccelli; percioche non mi piacque mai questa professione, per li grandi pericoli che occorrono nel passare tante acque, paludi,& grossi fiumi, & specialmente quando egli porta la presa da vna ripa all'altra, & più lontana ancora, piacendomi più assai l'ammazzarle con lo schioppo, & con la balestra, cosa a me di gran trastullo, & di molta sanità.

Dell'vccellare cō falconi. Medesimamente non aspettate che io vi dica, che vccelli con falconi. percioche essendo gentil'huomo nō molto ricco; non hò mai pensato di fare questa si solenne professione: Laquale per esser di spesa assai, che cōuiene a i Prencipi,& a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Martinēghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra città. I quali, oltra che sono ricchi, hanno etiandio più caccie reseruate. Vero è, che sempre mi piaceua il veder vccellare con questi si famosi vccelli, poi che si vede cose talmente stupende, che hanno più tosto del diuino, che dell'humano.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, e girare vn cosi superbo vccello, mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli pàr propriamente vicino alle stelle, & che non si può figurar s'egli è vccello, ò altra cosa picciolissima? Et questo fa accioche nel descendere perpendicularmente, o piombo venga con maggior impeto a ferir l'anitra, o altro simil vccello acquatico. Mà perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha vol to il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuori dell'acqua. Nè a pena son alquanto alte da terra, che per esser il falcone d'acuta vista, & di graue peso, ha già veduto; e ferito con grandissimo stracciol'vccello, con hauerli fesso la schiena, e'l capo fino alle ceruella con la sola vnghia; innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e di nuouo alzarsi verso il Cielo.

Et questo grande spasso si può hauer la maggior parte dell'anno, il maggior tempo è quello del verno; & particolarmente nel freddo maggiore, percioche, essendo aggiaciate quasi tutte l'acque gl'vccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, ò vena risurgente, ouero in qualche guazzo, doue si trouano là maggior turma, & più grassi. La onde, per lo tāto piacer che si piglia da questi rari vccelli, hò veduto più

volte

volte Signori grandi, non che priuati gentilhuomini, oltra il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettare tal'vfficio da' seruitori, ò strozzieri, smontare, & saltare subito in ogni acqua per far leuar le anitre, ò altri vccelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualliero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolò di Gambara, del Conte Gio. Paolo Cauriolo, del Mag. Caualier Vincenzo Calline, e del Mag. Caualier Stefano Maria Vgone. Ilqual essendo nel l'aere vn de' suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga fin al petto, per far leuar alcune anitre, che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto, c'haueano veduto in alto. Onde fù poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne volar de gli altri (per hauerne buon numero) e venir quì da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco come fece.

Quel che fanno i Signori nell'uccellare co i falconi.

COR. Per qual cagione si pose in questo gran pericolo?

GIO. BAT. Il falcone è talmēte auido nell'ammazzar gl'vccelli, che subito (cosa p certo marauigliosa da vdire, ma più da vedere) è già calato cō tal precipitio, che se l'anitra, o altro vccello si troua fermato, portarebbe grā pericolo che nō si ammazzasse per nō ferir se nō dritto: perciò ch'egli ferisce sēpre alla sfuggita, nō toccādo mai nè terra, nè acqua: mà subito fatto il colpo (tutt'hora volādo) di nuouo s'inalza nell'aere.

Il proceder del falcone nell'ammazzar l'augello.

COR. Vorrei saper in qual hora si fa meglio volare questo vccello, & s'è difficile rihauerlo.

GIO. BAT. Parimente si fà volar la mattina per lo tempo, & quando fà maggior freddo. Poi del rihauerlo, non vi è tanta difficultà, come è de gl'altri vccelli anzi se può esser disciplina in vccello alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro; di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

COR. Quante volte si fan volar al giorno questi vccelli?

GIO. BAT. Non solamente per l'ordinario si fan volare quanto più son gentili, se non vna volta; mà bisogna anco subito pascerli cō la presa: ò quando per fallo non feriscono, darli vna gallina, ò altro pollo. Et però chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e più, o quando se ne tiene pochi, ritrouandosi con gl'altri insieme con buon numero, per farui volare l'vn dopò l'altro a gara: perche si ha maggior piacere, & si vede ancor quali son i più valenti.

COR. Come combattono i falconi, & aeroni insieme.

GIO. BAT. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore, pigliano sempre vccelli inferiori a loro; per contrario il falcone, oltra il pigliar vccelli timidi (per hauer gran cuore) si compiace cōbatter

fero-

Il fiero cõbattere del falcone cõ l'aerone suo nemicissimo.

ferocissimamente cõ l'aerone suo nemicissimo. Però non è piacer maggiore tra li raccontati, che veder questi dui rabbiosissimi nemici, quãdo si abbattono insieme, percioche nõ tosto l'vn hà veduto l'altro, che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara p dare la morte all'altro. Si vedono allhora ambidui a gara alzarsi a volo, p far più forte scõtro nel calcar'adosso al suo cõtrario. Quì vedẽdo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tẽpo, e luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai più grande d'ale, e di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tãto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grãdemẽte la caduta del falcone si risolue di ricorrere all'vltima sua difesa, volgẽdosi col corpo verso il Cielo; distendendo le ale, & quiui con l'vnghie vnite, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta. Mà egli, per contrario, vedendo il gran danno che vi potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar maggiormente l'assalto nel capo. E mẽtre che questi nemici stanno à questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili che paiono non huomini, mà statue di marmo. Mà se per sorte s'auinchiano l'vn l'altro, allhora si sente l'aere rimbombar di stridi, che prouẽgono d'allegria de i circõstanti, laqual è maggiore quãdo per vn pezzo combattono in terra, & che finalmente resta vincitore il falcone, o quando allhora è soccorso da vn'altro gittatoui, & combattendo ambidui cõ l'aerone, resta al fine atrocemẽte vinto, & morto. Et però non è marauiglia se fra i moderni Signori del mondo, quel Serenissimo di felice memoria, Frãcesco secondo Rè di Francia prendeua si gran piacere nel veder combattere i valorosi falconi cõ questi si feroci vccelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quando vincono, così le attristano, quando sono vinti da si rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe, vedendo calar d'alto il falcone, per ferir l'aerone concio al modo detto, & inficcarsi in quegli artigli come morto, & l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue? Nõ posso tacer quello, che mi disse vn giorno il Sig. Pietro Martiriengo Conduttiero meritissimo, circa le stupende cose, che egli più volte vidde essendo giouanetto, al tempo, che vccellaua con più falconi il Sig. Battista suo padre, felice memoria, ilquale morì valoroso Conduttiero in seruitio de' nostri Illustrissimi Signori. Et questo è, ch'egli hauea vn così bene ammaestrato cane, che quasi ogni volta che vn falcone, o dui combatteuano con l'aerone correua subito a sprezzarli co i denti il capo, & non molestaua mai falcon' alcuno.

Cor. Hora aspetto, che seguitate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come hauete promesso.

Gio. Bat. Hauendo voi vdito gli ſpaſſi, che prendiamo di tempo in tempo ſin al Carneuale, reſta che vi dica ancora quelle coſe, che noi facciamo mentre che la Quareſima dura. Nellaquale perche non ſi mãgia ſorte alcuna di carne, nõ vccelliamo, nè cacciamo, ma in luogo di q̃ſti piaceri, leggiamo de' libri ſacri, godendo il noſtro religioſo Curato nel ragionarci de' buoni ammaeſtramenti; caualcãdo qualche volta alle perdonanze, & anco andando a trouar gl'amici, nelle Ville più vicine, per goderci lietamente cõ loro ne gli ſpaſſi honeſti. Oltra che ci traſtulliamo, hora nel peſcare, & hora nel giuocare alla pala picciola, alla groſſa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & a cioni: Non ceſſando ſera, e mattina di far eſſercitio; caminando, & variãdo ſempre quelle vie, & contrade che più ci piacciono. Mi reſta ſolamente che io vi dica, come diſpenſiamo il tempo nel Maggio, & Giugno, accioche ſappiate intieramente la vita noſtra di tutto l'anno. Onde perche non poſſiamo far correre, per le biade alte, & per eſſer le lepri pregne, o che allattano, non pur ci traſtulliamo ne i piaceri medeſimi che vi hò narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col fraſello. *Traſtulli della Quareſima.*

Cor. Dapoi che io hò vdito beniſſimo a che modo voi diſpenſate il tempo, vedrei volontieri ſcritto nella loggia quella diuina ſententia di Marc' Aurelio, che dice. Si come d'vn'huomo che ben diſpẽſa il tempo, non è virtù che di lui non ſi creda, coſi di colui che l'occupa male, non è vtilità che di lui non ſi ſoſpetti. Hò voluto dir queſto a cõfuſione di coloro, che tanto vi biaſimano, che ſe conoſceſſero la vita che fate ne i piaceri honeſti, e ne gli eſſercitij honoratiſſimi, forſe che conoſcerebbono la loro cecità. Mà perche i meſchini nõ mai ſono ſtati fuori della Patria a imparare il viuer del mondo, ma ſolamente come mal creati, pẽſando al crapulare, & al luſſuriare tutto dì, perciò vi biaſimano. Il perche nõ è marauiglia ſe non hãn' imparato mai altro che a preſentarſi mattina, e ſera, ſotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di queſto, e di quell'altro; taſſando ogn'vno come ſe fuſſero cenſori di tutto il mondo. E non è anco marauiglia, ſe queſti Signori dell'otio, mai nõ ſi allegrano di alcuna buona coſa, ma ſi ben di qualche attrociſſima crudeltà fatta ſopra le migliara di huomini morti, ò di qualche Città saccheggiata in Fiandra, ò ſpianata in Piccardia, ò rubbata in Piedemonte, ouero che la horrẽdiſſima armata Turcheſca ſia giunta in Italia, per vindemiare ogni volta le dieci, o quindeci milia anime ſuenturate, per venderle poi in Leuãte allo incanto, come ſe fuſſero tãte beſtie. Che per verità non ci è lingua humana che poteſſe mai eſplicar la cẽteſima parte dello ſtratio, che fanno ſẽpre quei nemici della croce a quelle tante dolorate, meſchine anime. *Detto notando.* *La vita de gli otioſi della città.*

Gio. Bat. Crediamo pure, che ſe bene queſti ſcelerati non faranno pri-

prigioni di quegli ſpietati barbari per breue tempo (non potendoſi) non fuggiranno però, che non ſiano al fine ſchiaui de' tortori dell'eterno fuoco.

Le lodi del curato del Borgo. Cor. Ben che ſia da lodar la vita che voi fate in queſta Villa, nondimeno dubito, che per lo ſtarui tutto l'anno, non vi ſia detrimento dello ſpirito, per non vdir le prediche, come faceuate in Breſcia.

Gio. Bat. Per queſto ſpero di non patirne danno alcuno, atteſo che habbiam'vn tale Sacerdote, che ſi può chiamare buon paſtore, conciosia, che mai non manca le Domeniche, & altre feſte commandate, a dichiararci il Vangelo, con tutti gl'ammaeſtramenti neceſſarij. Et oltra che col uiuer ſuo coſtumato, e col viſitar molte fiate i poueri infermi, & tribolati con parole ſante, con la borſa, & altre coſe; hà talmente diſpoſto queſti huomini, e donne, che pochi vi ſono, che non viuano più chriſtianamente del paſſato. Non mancando a inſegnarci, come debbiamo ſtare diuotamente alla ſanta Meſſa, ringratiando noſtro Signore, per lo ſacrificio del corpo ſuo, che ſi fa all'onnipotente Iddio, per placar l'ira ſua che meritiamo per li noſtri numerabili peccati. Che ſe vi doueſſi dir le coſe le quali egli dice con carità, & maſſimamente a laſciar gl'incantamenti, le ſuperſtitioni, & le altre diauolarie inſegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani, non sò quando vi faceſſi fine.

Di vn mal Curato, e di vn caſo ſporchiſſimo. Cor. Certamente, che ſe io paragono queſta villa a molte altre che conoſco, poſſo dire, che ſi come ella hà la cápara (ſe tanto ſi può dire) delle delicie del paradiſo; coſi quelle hann'il pegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compaſſione alla noſtra di Piedemonte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia veſtito, e di tale ſuperbia gonfio, che non ſolo non merita quel beneficio cotanto ſporcamente ſpeſo, ma ne anche il nome di paſtore? Nõ poſſo fare che fra le ſue male opere, non vi dica d'vna, che dourebbe fare ſtomaco nõ pure a' Chriſtiani, ma ſino a i Turchi, a i Mori, & a' Giudei. Et è che queſta Quareſima paſſata eſſendo morto vn' huomo di tanta pouertà, che la moglie non haueа pure vn ſoldo per farlo ſepelire, queſto lupo mai non volſe leuarlo, ſin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limoſinato da queſto, e quello i danari per pagarlo al ſuo modo conſueto.

Eſſempio d'vn mal Curato caſtigato. Gio. Bat. Quel mal Curato meritarebbe il medeſimo caſtigo allegato per Monſignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato fonte di virtù ad vn Parochiano pur in q̃lla città, per nõ voler ſepelir vn'huomo pouero, ſe prima non era pagato dalla ramaricata moglie. Ilqual Signore, paſſando a caſo doue la buona donna piangeua amaramẽte, per nõ hauere il modo di ſatisfarlo, la fece chiamare a ſe, & inteſa la cagione del ſuo pianto, fece far ſubito vn'altra foſſa, ne mai ſi partì fin che nõ

vi

vi vide dentro il prete, & poi il morto ſopra; con farli trarre adoſſo tutta la cauata terra.

Cor. O ſanta, e degna giuſtitia corriſpondente al peccato di coſi fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccaſſi) & in eterno memorabile d'vn tanto Prudente Prencipe.

Tirãnia di alcuni cittadini

Qual mal auuenturata Villa, ha parimente vn'altra infelicità cagionata di certi noſtri poueracci cittadini: iquali fanno tutto di tante ribaldarie, che hormai non vi può viuer'huomo, o donna da bene, percioche quanto veggono, ò penſano di volere, tanto vogliono; hora per forza, & hora per diuerſe rubbarie; non oſtante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi vi ſono, che non ſiano ſuperbi, & perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io ſtò i meſi che non vi pongo i piedi. Che ſe pur vi foſſe vna particella della pace che veggo tra voi, vi giuro che ſubito mi leuarei fuori della Città per godermiui ſempre al modo voſtro.

Gio. Bat. Veramente ch'io hò gran compaſſione a tutte quelle Ville che ſono oppreſſe da queſti peſtiferi capelletti; i quali mentre che crucciano gli altri, come miniſtri di Satanaſſo, eſſi non meno dell'ambitione, e d'altri vitij, ſono continuamente roduti, & tormentati, oltra che da tutti i buoni ſono ſempre odiati, & mille volte l'hora maladetti. Come ben dice quella ſententia, che in ogni luogo dourebbe eſſere a lettere d'oro ſcritta. Maladetto ſia quel huomo, della cui vita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Sentẽtia cõtra ogni cattiuo huomo.

Hora perche il Sole declinando all'Ocaſo, ci fa vedere c'habbiamo ragionato aſſai, è bene che ceſſiamo, & che andiamo coſi paſſo paſſo fino alla piazza, in tanto che i ſeruitori apparecchiano la tauola in mezzo del pergolato, per cenarui al freſco di queſt'aura ſoaue, che hora comincia a ſalutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di queſti belli arbori, & vaghi fiori di queſto prato.

Cor. Andiamo pur ragionando di quanto vi piace, che tutto mi ſarà ſempre gratiſſimo.

IL FINE DELLA XIX. GIORNATA.



LA VENTESIMA
GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA.
DI M. AGOSTINO GALLO.

Nel comendarla, & quanto è bene essercitata da' Bresciani.



Esinato c'hebbero il dì seguente, M. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera, sotto alla colombara di mezzo, hauendosi pigliato spasso nel vedere gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'era venuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia vi gittauano; finalmente, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso voi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsèro a venir in questa Villa; nondimeno voglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; ilquale, hauendo abbandonato Brescia del M.D.XLVII. con gli honori, & vtili che vi godeua per fruir quì le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la Città (come più volte gli hauea promesso) accioche facessimo la vita insieme. Mà per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicità, piacque alla bontà di Dio di premiare le sue opere co i beni dell'altra vita felicissima.

Lettera di M. Lodouico Moro Dottor:

Magnifico M. Giou. Battista carissimo, Perche più volte habbiamo detto d'abbãdonare la Città, & venircene alla Villa, essendo io in prima uenuto già più dì, con speranza che di giorno in giorno veniste ancor voi con la medesima deliberatione, come hò fatt'io di viuere, e morire in questo luogo, & vedendo che'l tẽpo passa, & che voi non vi risoluete

di

di lasciare in tanti trauagli che tuttauia vi crescono alle spalle sono sforzato protestarui, che se non tagliate cotai lacci in vn bel colpo (dico più tosto hoggi che dimane) & venirà goder la quiete che quì si troua, non solamente voi restarete prigione loro, ma vi tormentaranno anco tutto il tempo del venir che vi resta. Io vi giuro, che non potrei esprimere il ramarico, che ogn'hora sento della lunga prigionia doue son stato, laquale mi ha priuato di questo pacifico viuere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie per li campi solo, & accõpagnato; vedendo hora vaghi horticelli: & hora i bei giardini, quando viui fonti, e quando chiari fiumi, talhora verdi prati, e talhora lieti campi; non perdendo mai punto del mio honore.

Quì medesimamente a suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide; le pioggie verdeggianti, gli arbori fronduti, & le viti cariche di diuerse vue.

Quì parimente con gran contẽto mãgio a quell'hora, che più mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innanzi alla porta; hora nell'orticello, & hora nel giardino, hora in qualche prato, & hora a canto della peschiera, ò d'vn risorgẽte fonte, ouer d'vn bel rio, o d'altra chiara acqua.

Quì poi non ho carico di portar la grauosa toga, nè di esser occupato ne i tanti offici della Città, o come giudice di ascoltare tutto dì auocati, procuratori, sollicitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello, e manco mi conuiene studiare gl'ingarbugliati, e lunghi processi, nè Bartolo con tanti altri simili, mà in vece di qnesti studi si malinconici, leggo con gran contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi: non mancando etiandio di veder la scrittura sacra col fiore de' Dottori santi. Spendendo poi i giorni nell'andar à Messa; godendo il nostro buon Curato, visitando gl'infermi, soccorrendo i poueri, consolando i tribolati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, praticando co i virtuosi, e fuggendo i vitiosi.

O vita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche non pur vi è la vera libertà, ma ancor è netta di contentiosi da rissare, l'inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di primati da corteggiare di gẽtildonne da seruire, di cortegiane, da presentare, di torniamenti, o giostre da bagordare. Et quel che più importa, non ci son'auocati senza anima che pelino, nè procuratori senza discretione che ingarbuglino, ne causidici senza vergogna, che abbarrino, nè notari senza fede che falsifichino, nè medici senza carità che amazzino.

O vita soaue della Villa, poiche vi si gode la dolce conseruatione de gli amici, la semplicità de' contadini, il cãtar puro delle vilanelle, la ru-

stica sampogna de i pastori, la roza rebeca de i vaccari, la santa profes-sione de gli Agricoltori, & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiche vi è gran spasso nel veder ballare le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar i capretti, saltar i giouechi, mughiar i tori, anitrir i caualli, e lo strepitoso baiar de' grādi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiche con grā piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le ocche, buogonare i colōbi, stridere i stornelli, garrular le passere, gorgheggiar le rodinelle, lamētare i lusignuoli, gemer le tortorelle, & il vario cātar de gl'altri vccelli. Che veramente furono prudētissimi quegli Antichi, Grechi, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbādonarono le loro grandezze, come cose, che impediuano il loro vero bene per viuer alle loro Ville: poueri di tesori labili, ma ricchissimi di cādido animo, di sano intelletto, di pura conscientia, e di buona volontà. Et quantunque essi non conoscessero il vero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale, che restò all'huomo dopò che perdè la giustitia originale, conosceuano che ritirandosi dalle false grandezze, questo mondo godeuano più quietamente, più allegramente, & più liberamente le vere delitie nelle Ville che nelle Città.

Io vi potrei addurre intorno a ciò più essempi di quei famosi Greci, tuttauia voglio dirui solo di quel sublime Filosofo Pericle, ilquale hauendo per trentasei anni ben gouernata la gran Republica d'Atene, finalmente, per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per viuere, & morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, e lauorando il giorno vn suo poderetto, visse ancora quindeci anni in questo felice stato, tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa. Poscia che io ho trouato il porto della vera contentezza, Speranza, e Fortuna, rimanete a dietro hormai.

Similmente doue sono i più chiari essempi di quei tanti Romani? frà i quali non posso tacer quel così stupēdo di Diocletiano Imperatore, il quale, dapoi che hebbe gouernato l'Imperio per diciotto anni, lo rifiutò per ritirarsi alla sua cara Villa, & iui con animo trāquillo finire la sua vita, come fece. Soleua spesse volte dire, che l'Imperatore solamente era degno di compassione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni Ambasciatori, che lo pregassero ad hauere compassione alla Republica, & ritornare homai à Roma, perche haueua deliberato, mētre che egli viueua; di non fidare lo Scettro dell'Imperio nelle mani altrui. Et giunti alla sua pouera casa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattuche. Onde hauendo intesa l'ambasciata rispose loro:

Parte à voi amici miei, coſa honeſta, che chi tali lattuche (come ſono queſte) ha piantate, zappate, & ordinate, le laſci, & non ſia aſſai meglio che le mangi con riposo, che abbãdonarle per ritornare ne i tanti ſtrepiti di Roma? Et più diſſe. Io ho beniſſimo prouato quanto vale il commandare, & quanto gioua il lauorare la terra, Et però vi prego, che mi laſciate in queſta mia caſa, poiche io bramo più toſto di guadagnarmi il viuere con le proprie mani, che tener il peſo dell'Imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridurſi al vero riposo della Villa, vedendo vn ſi manifeſto eſſempio di queſto eccelſo Imperatore: non Chriſtiano, ma Pagano, non idiota, ma Filoſofo; non pouero, ma il maggior Signore, che fuſſe a quel tempo. Ilquale ſi ſpiccò da vna Roma capo di tutto il mondo per ritirarſi in vna Villa, doue col teſoro della pouertà, & libertà maggiormente aumẽtaſſe il ſuo lume naturale ilquale, benche foſſe ſtato lungamente oppreſſo dalle grandi occupationi, era però tanto potẽte che conoſceua in parte, che la vera felicità non ſi può trouar ne gli honori, ò nelle ricchezze, e grãdezze di q̃ſto mondo.

Chi non dourebbe parimente habitare in Villa, vedendo ancora i tãti Chriſtiani, quali, per fruir maggiormente le doti dell'intelletto, non ſolamente più anni viſſero alla Villa, ma ancora vi volſero finire la ſua vita? Fra i quali non è da tacere quel ſopra humano ſpirito di M. Franceſco Petrarca, ilquale ſoleua dire che ſolamente poneua a conto di vita quegli anni che trapaſsò in cõpagnia delle Muſa in Valchiuſa, & dopò in Arqua villa veramente piaceuole del Padouano, doue hora ſono le ſue honorate oſſa. Onde deſcriuendo queſta ſua felicità, diceua.

Quì non palazzi, non teatro, ò loggia,
Mà in lor vece vn'abete, vn faggio, vn pino,
Frà l'herba verde; el bel monte vicino.
Onde ſi ſcende poetando, e poggia,
Leuan di terra al Ciel noſtro intelletto.

Adunque per queſti coſi chiari eſſempi, non tanto poſſiamo dire che egli è coſa ſalutifera l'abbãdonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori delle Città, per godere i ripoſi, le allegrie, & le contentezze delle Ville; mà ancora è di gran commodità à ciaſcuno, che ſi diletta delle lettere, della caccia, e dell'Agricoltura. Percioche queſte virtù ſono la corona di tutti li altri piaceri della Villa, e le più potenti per mantener lieto ogni ſpirito gentile, mentre che dimora nella prigione del noſtro fragil corpo. Come ben moſtrano queſti ſeguenti verſi.

Ben ſi può dir quel Cittadin felice
Che sà ſchifar della Città i trauagli,
Spendendo in vaghi ſtudi, & caccie liete,

In Villa, i giorni, e a guisa de gli antichi
Frà boschi, selue, campi, laghi, e fonti:
Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi M. Gio. Battista doureste fare: doureste ancora non pure specchiarui ne gl'huomini celeberrimi, che hauete vdito, ma ancora ne i molti cittadini, e personaggi della nostra Città, che dimorano tuttauia nelle loro care Ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente voi vedete, che non vi essorto à cosa alcuna, che prima nõ l'habbia fatta io: nõ hauẽdo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per le quali molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi: doue più anni son venuto, & conseruato. Et però come vostro vero amico, & cordialissimo fratello, nouamente vi essorto, vi prego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, e del corpo, & venghiate homai in questa rara Villa, nellaqual goderete le sue doti, e la conuersatione di questi ben creati gentil'huomini, che tanto vi desiderano per fare la vita con voi nell'vccellare, nella caccia, nella musica, e ne gl'altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella vostra tanto amata Agricoltura, Che veramente questa sola vi dourebbe spingere a venire oltra subito, e massimamente dilettandocene anco tutti noi, come facciamo: Cose assai vi potrei ancor addurre, ma perche vi conosco di bell'intelletto, solamente io vi ricordo, c'habbiate cõpassione alla vita trauagliosa, che voi hauete detto sempre d'hauere in odio. Che facendo questo non tanto vi liberarete del grauoso cilicio di maglia; ma anco da i vostri mangiaferri; prigionia veramente crudelissima à tutti gl'animi gentili, come siete voi. Et quì facendo fine à voi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale a' 22. di Nouembre. M. D. XLVII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio hora che hauete ascoltato così benignamente questa lettera desidero di vdire tutto quello, che ne sentite.

Cor. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'vn tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, e di religione hauea pochi pari.

Gio. Bat. Vi giuro che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per venire oltra. Mà per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù cõdutto in Brescia, grauemente amalato,

& mori

& morì poco dopò, che fù a gli otto di Decembre. Laqual mi stordì di tal modo, che non vscij della Città, fin'al Carnouale: Et certamente ha tanta forza questa lettera per suegliar l'huomo a conoscere la vera via che debbe tenere, che mai non l'hò mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non si sia commosso a desiderare simil vita fra quelli, essendo venuto à trouarmi questa Ascension passata il Magnifico M. Lorẽzo Massa, ilquale, come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori andaua à Milano per alcune cose importanti, dopò alcuni ragionamenti amoreuoli secondo sua natura, hauendomi domãdato, qual cosa mi haueua ridutto in questa Villa, vede essere stata questa lettera: onde hauendola letta, quasi lagrimando disse Mai non conobbi così bene la pazzia di questo mondo, quant'hora mi fà veder questa lettera, & la felice vita che voi menate; laquale mi piace tanto, che spero cõ l'aiuto di Dio, non passerà molto tempo che mi porrò à farla da douero. Et se appresso vi dicessi quanto disse intorno alla felicità che si troua nel viuer lontano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, sò che vi farei stupire. Questo medesimo m'ha raccõtato il mio M. Tomaso Porcacchi, hauere più volte sẽtito dire al generoso, e infinitamẽte cortese M. Vecellio Vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come nõ meno è prattico ne' reggimẽti politici: ilquale nõ picciola vaghezza prẽde di questa singolar professione tutto il tẽpo, che gli auãza da i carichi, che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagiõ de' confini.

Hora che voi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiare in questa Villa, voglio scoprirui ancora, che frà gli intertenimẽti diletteuoli, che mi tengono così lieto quì, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne son tãto innamorato, che mai non mi stãco a pẽsar di lei: nè a ragionare con coloro, che l'apprezzano: Et per venir maggiormente alla intelligentia di essa, comprai l'anno passato buoi, caualli, carri, aratri, e tutte le massarie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di questa terra. Et per la Iddio gratia ho fin'hora in casa, che se nõ sono così eccellẽte, come vorrei, sono almeno disposti a obedirmi nelle cose, che di giorno in giorno li cõmando: cosa che di raro si troua massari alcuni, che la voglino intendere se non al peggio; che possono. Et però io ho deliberato di non darla mai a tali ignoranti, accioche non habbino da tiranneggiarmi tutto dì, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra buona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affittarei, come faccio: percioche son certo, che ne cauarei almen'il doppio.

Dell'amore dell'Agricoltura.

Della natura de' cattiui massari.

Cor. Non solamente mi piace, che vi dilettiate dell'Agricoltura, per esser la corona di tutti i trastulli della Villa; mà ancora che voi facciate

lauorare a spese vostre, & da vostri huomini questi campi; perche non sarete tormentato da i perfidi massari, come sono io in Quincianello, & Piedemõte, i quali sono talmente rustici, & inuecchiati nelle loro manigolde vsanze, che rispondendomi sempre fuor di ragione, doue meritamente gli abborisco, o riprendo, molte fiate mi pongono in disperatione di lasciar diuentar più tosto pascoli, che lasciar lauorare a simili maligni: percioche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tanto più mi inciampo in peggiore natione.

L'vtile, che si ha nel lauorare la propria possessione.

GIO. BAT. Mirate poi s'io debbo far questo, che solamẽte l'anno presente, hò ricolto più frumento, che nõ ha fatto il massaro, che vltimamẽte è partito, ne gli vltimi tre anni insieme. Onde per essere priuo non è ancora di quella somma, che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose, che io sono per raccogliere: Sappiate poi, che io piãtai poco meno di tre milia viti, lequali alleuo ad vn certo modo cõtrario, quasi a tutti gli altri, che ne alleuano; di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che a questo Febraio compirono tre anni solamente. Che per verità, quanti le veggono cosi grandi, & cariche di vua si merauigliano giudicando, che pochi massari a pena in tre anni le hauessero ridutte a cotal stato.

COR. Benche io habbia più volte letto Columella, & altri autori antichi; nondimeno non mi mostrarono mai secreto, o modo di piantare, & alleuare viti, che facessero vua in capo di tre anni.

Che Columella lodarebbe per boni Agricoltori molti Bresciani

GIO. BAT. Non si può negare, che Columella non sia stato il più famoso autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi: nondimeno s'egli ritornasse al mondo io son certissimo, che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Ditemi, vi prego doue si troua vn paese cosi grande come questo, il quale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia de i lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

Che il Bresciano p natura nõ è fertile più di sedici l'vna.

COR. Non solamente è sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupati da monti, colli, valli, & laghi; ma ancora quella che è piana, nõ è più della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre sono più tosto sterili che fertili: di maniera che tutta quella parte, che veramente si può chiamare fertile, non è più delle sedici l'vna di tutto il paese.

GIO. BAT. Auenga che voi dite il vero: nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il loro necessario viuere, è forza anco che siano molto industriose: come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano, mà etiandio tutte quell'altre, che habitano per le mõtagne, & valli che sono di assai maggior numero (per raccogliere a pena il viuere per tre mesi) lauorano talmente

mente quei siti, che possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non stupirebbe grandemente vedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte attissimi solamente co i zapponi: portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze, accioche non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la vita loro? *Cō quāta arte si coltiuano i siti difficili del nostro paese.*

Cor. Si come non è dubbio alcuno che ne i paesi montuosi nascono più genti, & niuno più lungo tempo per cagion dell'aere così aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che non fanno ne i piani; così è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormente coltiuati. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può domandare fertile, come per natura si troua il Padouano, & altri di questo felicissimo stato, ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di gēti, che tuttauia và crescendo, lequali sono sforzate a coltiuarlo così bene, come si vede: perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da viuere. Et che questo sia vero, cel mostrano più scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che viuono ancora, i quali videro quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. per la quale vi rimase così poca gente, che vna gran parte del paese venne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude, per non esserui chi lo coltiuasse, nè chi tenesse, i vasi, i pōti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque nō lo paludassero. Come dapoi di tēpo in tēpo, secondo che sono ampliate le genti in numero hanno ridutto tutte quelle cose co i monti, colli, valli, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibile arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce vn Bresciano, & specialmente vn nobile, nasca etiandio vn'Agricoltore; poiche si vede che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del vero coltiuare la terra. *Di quāta rouina fu la grā peste del 1477.* *Che quādo nasce vno Bresciano, nasce anco vn' Agricoltore.*

Gio.Bat. Veramente che io non sò doue sia vn'altro paese così dotato dal Signor' Iddio, come è questo; ilquale non tanto ha il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abondanti di grani, di beuande, & di frutti: ma ancora hà i monti copiosi di pascoli, di boschi, e di vene minerali che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi popoli, iquali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro viuere, vengono a comprare i frumenti, i migli, & i vini dal nostro piano. Et per verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla grā quantità de i danari che vengono portati da i paesi alieni; parte per li detti ferri, & acciali lauorati, & da lauorare, & parte ancora per la gran copia de i lini, che sono condotti altroue. Che se questo paese hauesse vn fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe *Le doti donate da Iddio à noi Bresciani.* *I dui principali beni tēporali. che ci rēde il nostro paese.*

superiore a quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele. E tanto più si potrebbe dire questo, quanto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose ch'egli raccoglieua quel tempo, ma ancora dell'altro, come ampiamente si può vedere.

Che'l Bresciano raccoglie più cose, che non faccia la terra di promissione.

COR. Voi dite vna cosa, che mi è dura da credere; percioche ho sempre stimato, che quel paese sia il fiore di quãti si trouano sotto il Cielo.

GIO. BAT. Si come si legge nel lib. del Deureronomio all'ottauo, capo, che il detto popolo vi trouarebbe fruméto, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abondantia, così questo è dotato di simili cose, mà ne ha di più, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et se pur'à quel tempo era singolar di fertilità, è da pensare, che tutto fusse per Diuina Prouidentia, & non per la grandissima industria del bel coltiuare, come vien fatto al nostro.

COR. Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bontà di Dio, poiche ci fa abondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese così raro al mondo. Et però non è marauiglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno non meno di ducati ducento trenta mila. Paese poi famoso per più cagioni, à tutto il mondo; Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, & gli Arciuesconi, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de' primi Signori Christiani.

Che entrata cauano i nostri Signori dal Bresciano.

GIO. BAT. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni pratici, i quali similmente possono riferire di questa fama, attesoche come valorosi Capitani, non solamente hanno seruito, & seruono a i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora a sommi Pontefici, a Carlo Imperatore, al Rè di Francia, a quello de' Romani, al Duca di Fioréza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

I molti testimoni della fama de i Bresciani

COR. Veramente che la nostra Patria è molto degna di q̃sta fama, si p darsi alle arme, & alle lettere, come pche nõ meno essalta l'arte della benedetta Agricoltura di q̃llo, che faceano i nobilissimi Romani antichi.

Lode della nostra patria circa alla Agricoltura.

GIO. BAT. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta: attesoche ella veraméte è la più santa, la più diletteuole, la più honoreuole, & la più vtile a tutti di qual si voglia arte, percioche è quella, che dà il viuere a tutto il mondo. Santa poi, perche l'huomo che con fatti se ne diletta, mai non stà in otio; conciosia che non è hora del giorno, che non vi sia qualche cosa necessaria per occuparsi détro. La onde, è da credere che'l Signore Iddio disegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio, accioche non peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre Paradiso. Come sempre si è veduto, che gli antichi Patriarchi

Quant'è benedetta & santa l'Agricoltura.

triarchi, & santi padri che habitauano ne gli heremi, hebbero il lauorar la terra p cosa saluberrima al corpo, & all'anima, Oltra, che se voi leggerete il Testamento vecchio, & nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio; per honorar maggiormente l'Agricoltura; non tanto più volte si è assomigliato all'Agricoltore; ma ancora infinite fiate ha nominato diuersamẽte, villa, terra, possessioni, campi, vigne, olíueti, horti, giardini, prati, mõti, colli, valli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, vangare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, letamare, piantare, sterpare, potare, tagliare, & incalmare, Senza che ha detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, fasci, pale, vanghe, zappe, securi, & altri stromenti necessarij a questa cosi Christiana professione, come alla sua infinita sapientia pareua esser beneficio a quelle benedette anime a cui gli predicaua, o ragionaua.

Che i sãti Padri si dilettarono dell'Agricoltura, & quanto Dio l'hà honorata

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuole, & honoreuole, possiamo specchiarci nella vita di Manio Curio Dentato, di Quinto Cincinnato, di Catone Censorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani. I quali benche fussero ricchissimi, & grandissimi: nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per godere le delitie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura, laquale è tanto più pronta nel rendere buoni raccolti a coloro, che la amano da douero, quanto più vsano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che questo sia vero, leggete Magone, Varrone, Celso, Tremilio, Virgilio, Columella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori; percioche diffusamente chiariscono tutto il mondo, che non si può trouare sorte alcuna di guadagno più honesto, & più largo, nè più certo, nè più stabile, nè più diletteuole, o più degno d'ogni persona nobile, e libera, di quel che è col mezzo di questa Diuina arte, laqual scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente trauagliano, sudano, stentano, & alle volte crepano per farsi ricchi con modi illeciti, & pericolosissimi al corpo, & più all'anima. Non curandosi di arricchirsi più tosto con questa piaceuolissima, & honoratissima Agricoltura, per laquale ne vien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Quãto sia diletteuole, & honorata sẽpre da gli antichi l'Agricoltura.

O quanto certamente sono ciechi quei mercatanti, che trauagliosamente vanno d'ogni tempo per terra, per mare, per monti, & per boschi con infiniti pericoli della vita, & facoltà; bramosi di guadagnare i vinti ò trenta per cento, per laqual cagione nõ lasciano quella dolorosa professione, & non si donano a quest'altra, laquale non solamente rende i vinti, & trenta per cento, ma quasi sempre più di cento per trenta?

Che meglio farebbono i mercanti a darsi all'Agricoltura.

Che diremo poi di tanti infelici soldati, i quali per l'auidità di vna

paga,

paga: ò per la speranza da guadagnare, con far prigioni, ò saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & ; forzare doue alloggiano (non parlando mai de gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta, ponendo il corpo à mille pericoli di morte ogn'hora, & col dare l'anima nelle branche del demonio? Pazzissimi veramente; conciosia, che lasciano questo certo: giusto, e sicuro guadagno per seguir quello, chè è incerto, illecito, & pericoloso.

Delle infelicità de' soldati.

In questo medesimo errore, non vi sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de i cattiui, & non mai de buoni) per più anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per diuenire buoni Religiosi: percioche à questo non vi pensano mai, mà solamente per hauer vn qualche beneficio, ò più tosto à loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro: Non considerando mai che tali entrate sono patrimonij di poueri. Che se questi ciechi di spirito attendessero à questa dilettteuolissima Agricoltura: non penerebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

De' ciechi cortegiani ecclesiastici.

Cor. Io mi stupisco di tanti, e tanti che s'inescano in questi beni, attesoche per più centenara d'anni si dauano per forza à quei soli, che santamente gli amministrauano.

Gio. Bat. Frà questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non sò se più tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, allopiati, incãtati, maleficiati, ouero pazzi anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali nõ mai guadagnano i trẽta, ò vinti, ò dieci per cento, come fanno i buoni mercatãti: ma più tosto ogni volta che si pongono à congelare, ò fissare Mercurio, ò fare il sognatissimo lapis, ouero altre cose secondo i loro linguaggi, sempre perdono i trenta e i quaranta. & i cinquanra per cento. Iscusandosi poi cõ dare colpa, hora à i riceuenti, hora alle boccie, hora à i crogiuoli, & hora al troppo lento, ò all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tutto dì vegga questa lor gran ruina, nondimeno i meschini mai non cessano, & manco si sgomentano? anzi ogn'hora più si ostinano di perseuerare sempre in questa cosi gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i più ricchi di tutto il mondo.

De' fascinati alchimisti.

Veramente mi marauiglio se molti ricchi, ò gran Signori si pongono a spendere, & a spandere per prouare se questa scioccheria fusse mai cosa buona: mà ben mi stupisco de' barbieri calzolari, sarti & altri plebei, i quali vi spendono non solamẽte ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermogene, di Gebero, di Arnaldo, Raimondo, & d'altri Autori dottissimi.

cissimi, che longamente hãno parlato sotto figure diuerse di questa così gran follia, per dar pasto a questi innumerabili chimeristi. I quali tãtosto che hanno assaggiato vna sol propositione di questi filosofi naturali: nõ pensano, ne fanno mai altro, che fantasticare quello, che dourãno fare, quando con le loro prepositioni faranno tanta quantità d'oro, quanta sapran desiderare. Dice, che il pouero lor ceruello, alle volte vola tanto alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, l'inuincibil Sofino, & il grandissimo Cane, con gli altri Signori di tutto il mondo. Ben è vero che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere diuenuti poueri da douero, si mettono a fare de' sofistici, o tosare le monete, o farne di false. La onde, non è poi marauiglia se sono castigati dalla giustitia humana, & forse dalla Diuina. Si che per finire beati loro, se in cambio di tal cecità si occupassero in questa vera alchimia dell'Agricoltura, laquale tanto piace à Dio, & a tutto il mondo; poiche massimamente non nuoce à niuno, mà gioua à tutti.

Cor. O quante volte io mi son posto con gagliardi fondamenti a voler rimouer alcuni miei amici di queste vane opinioni; mà vedendoli nõ men incurabili di quell'altra setta, che và ogni Giouedì in stregoccio (come si dice) al monte Tonale, i quali muoiono in quel così essecrabile errore, non sò poi finalmente che fare se non piangerli come morti.

Gio. Bat. Poscia c'habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, voglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura. *De' contenti che rende l'Agricoltura.*

Cor. Mi piace, che voi parliate di quelli, & che lasciate tutti questi ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

Gio. Bat. Primamente dico, che mi compiaccio molto, quando veggo vn ben'arare, vn buon seminare, vn vero nascere, & vn bello crescere di stagione, fin' al perfetto fine.

Non è vn gran trastullo, quand'io miro vn'eccellente Agricoltore, il quale habbia prima ben nettato, ben carrettato, & ben'ordinato vn cãpo, & che poi si pone ad ararlo più volte per lungo, & per trauerso con buoi ben'amaestrati, facendo non pure sempre le arature dritte, & spesse, & ben fondate (fuori quando si semina, perche allhora basta coprire i grani con tre, ò quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo, & seminando con semenza secondo il bisogno.

Che cosa è poi vedere il mio Gastaldo, quando hà sotto di se più lauoratori piantare viti, & per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de i tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opij, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci per giusto filo, ò che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prende grande

spasso

ſpaſſo, quando egli fà drizzare vie, quadrare campi, ſcauezzare tornature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, fare ponti, argini, canali, & chiauiche per adacquare: ouero quãdo fa cauare, ò curare foſſi, fariole, dugali, & altri vaſi. Et qual maggior contento poſſo hauere, che vedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli, & farli trebbiare? ſterpare lini, & farli lauorare, cauare legume; & farli ritolare? ſegare prati, & farli infenilare; ſcauare arbori, & farli infaſsinare? vindimiare vue, e farle bene ſcieglière, & raccogliere frutti, e farli conſeruate? Senza che io piglio gran ſatisfattione nel far bollir diuerſamente i vini, facendoli bianchi, vermigli, dolci, garbi, piccanti, puri, e cõ acqua Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuerſi frutti del giardino, perche ſenza quelli, che non ſono di conſerua, ne raccoglio anco all'Autunno non poca ſomma, che conſeruo verdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de' quali ſi fà in caſa delle cotognate, gieli, & altre coſe, hò anco tal quantità di api, che mi danno tanto mele che poſſo condire più frutti, & venderne a decina di ſcudi. Che ſe foſſe viuo mio auo, ilquale era eccellente Agricoltore, & economico raro, io ſon certo che direbbe, che hò ben imparato quel ſuo ricordo che più volte ſoleua dire. Egli è poca infamia a ciaſcuno cittadino, che dimora in Villa, quando compra col danaro coſa, che egli può hauer nel ſuo podere, & però poſſo dire con verità, che oltra la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi ſpaſsi, & le molte commodità che godo quì dolcemente, hò ancora queſto di più, che io ſpendo aſſai manco della metà, di quello che faceua in Breſcia.

Le cõmodità, che s'hãno da i giardini, e dalle api.

Detto notando.

Non è poi di molta contentezza il mirare vn coſi vago prato com'è queſto? Ilquale ſi troua in perfettione di belliſsimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuerſi dalla natura; ſopra de i quali vediamo paſcerſi vna infinità di api, di grilli, di ſaiottini, di barbelletti, & di ſimili animali ſemplicisſimi.

Ancora, qual'è quel coſi eleuato ſpirito, che poſſa eſplicare la tanta marauiglioſa ſerenità, & ſuauità di queſto purgatiſsimo aere? Ilquale, non pure c'illuſtra l'intelletto, & ci refrigera l'animo: mà riſtora gli organi del corpo noſtro, come proprio ſuo cibo.

La ſatiſfattione, che ſi hà delle coſe vaghe, & amene della Villa.

Appreſſo, chi potrebbe mai eſprimere la bellezza de gli Affilati Arbori carichi di delicati frutti, le ameniſsime ombre accompagnate quaſi ſempre da qualche aura freſca in queſta ſtagione, lequali coſe guſtiamo ſoauemente con vna infinità di vccelletti diuerſi, che mai non ceſſano di cantare, & gorgheggiare ſecondo le loro naturali voci: dimoſtrãdoci l'allegria interiore, che tuttauia ſentono in queſto opaco luogo. Armonia certamẽte ſoauiſsima, & perfettiſsima per eccitare ogni bell'intelletto

telletto

telletto alla consideratione della inesplicabile bontà del grand'Iddio, laquale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa si frale vita, come caparra de gl'incomprensibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che voi Messer Cornelio mi hauete cosi amoreuolmente ascoltato, ditemi vi prego, hò io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gl'intrichi, & ne i trauagli, che io hò hauuti nella nostra città? son certissimo che l'amore, che mi portate, non mi consiglierà mai.

Cor. O quanto mi fate veder la via di viuer felice, se però si può viuer felice in questo si fatto mondo. Confesso, che pur hora hò inteso quel bel discorso, o graue sententia del diuin Platone, quãdo disse, Essendo la vita rusticale maestta, & come vn essempio della diligentia, della giustitia, & della parsimonia, non si può trouare in questo mondo cosa più vtile, più dolce, più diletteuole, più santa, che venirsene alla Villa, doue l'huomo stà lontano da gli odij, dalle inuidie, dalle calunnie, dalle cupidità, dalle ambitioni, fumo, ombre, & fauori falsi di questo mondo, stando che sono sempre piene d'affanni, di rammarichi, e di tormenti infiniti. E per tanto io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro versi, che viddi l'anno passato, passando p vna Villetta in Valle Pulicella del Veronese, sopra vna porteta d'vn cittadino, d'onde compresi ch'egli fusse di quei pochi, che sanno viuere in questo mondo, i quali, se bene mi ricordo credo che dicano cosi.

Versi del Cittadino, che habita in Villa.

Felice il Cittadin, che stassi in Villa,
Sol per ben coltiuare i propi campi,
Con quella purità de i padri antichi,
Spettando sempre il fin di gire al Cielo.

Gio. Bat. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio, vi prometto anco, che in breue saranno posti doue hauete detto.

Cor. Se voi farete questo, tanto più saranno vno specchio a molti nobili, di seguire la vita, che tenete Che Dio volesse, che fusse imitata nõ pure da i Bresciani, mà da tutto il mondo; percioche non vi sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, cõ le commodita di poter ogn'vno andare, stare, fare, & viuere a suo modo, senza sospetto, che alcuno de gl'ignorãti li ghignasse dietro alle spalle, facendosi beffe tuttauia per esser dissimili alla vita loro. Che quanto più considero queste cose tanto certe, io vò fuor di me, poiche siamo tanto pazzi, che per vno che si ponga a viuere in questa cosi lieta, cosi pacifica, e cosi honorata vita, che non ve ne siano a migliara.

Gio. Bat. Sempre fù cosi generalmente dell'huomo come ben disse il diuin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

AVI-

AVISI INTORNO ALLA ECONOMICA DELLA VILLA.

Della economica della Villa.



CORN. Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non poca importantia, innanzi che mi parta da voi, però vi prego, che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino, che medesimamente è per habitar in Villa, nelle cose dell'economica per poter honorare gl'amici, che all'improuiso sono per venire alla sua casa, percioche veggo, che state prouisto così bene d'ogni cosa, cominciando prima a mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si bianco, si spongoso, e si saporito com'è il vostro.

GIO. BAT. Si come è bene a battere il fruméto, che và seminato quãto più tosto si puote, per essere più atto a nascere; così quello è migliore per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle case. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, e di cattiue sementi d'herbe, e specialméte loglio squacciola, glottoni, & veccia, la quale fa sempre il pane bruno, greue, & talmente maccato, che mai non cresce. Et poi si pone ben criuellato al Sole sopra i lenzuoli, e si frega cosi caldo con le mani benissimo per cauarli maggiormente la poluere, & dapoi si spruzza leggiermente d'acqua con vna scopetta, & si manda allhora al molino per Luna crescente: facendolo macinare con buone pietre ben ordinate, & che resti bene scagliato. Comando parimente la farina cõ buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, ò per li poueri, che végono alla porta. Vsando anco ogni diligentia nel darli l'acqua temperata. Et volendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, e gramolata fin tanto, che ella si gonfia, e getta le vesciche, e dapoi sia tagliata in pastoni & menata ancora vn poco, innanzi che si parta in pani, i quali siano stagionati col lieuito, & poi col foco fin che restano bene ordinati.

Come può far bel pane.

COR. Non lodate voi, ch'el pane sia anco alquanto salato?

GIO. BAT. Questo si, a cui piace, salando però solamente quell'acqua che vi vuole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo restarà saporito, ma ancora sarà più sano, & diuenirà più gonfio.

Che si tengono buoni vini.

Poi stà bene l'hauer in casa d'ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli, piccanti saporiti, dolci, & anco delle vernaccie nuoue perfette, & delle vecchie rincapellate.

Altre cose assai si habbino in casa.

Ancora è bene a star fornito di zucchero, di mele, di oglio, di sale, & di buon aceto, percioche con queste cinque cose, può commodarne molte, che si mangiano, & condirne assai, che si conseruano. Hauendo

non meno buon agresto, vin cotto, sapore di buona vua, ilquale sia alquanto duro, & non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani, cannella, gengero, vua passa, zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mādole, auellane, noci, oliue, castagne, composta di peri, ò pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

Cor. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

Gio. Bat. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi, & in tempo asciuto, & si pongono intieri, & netti d'ogni difetto, ne i vasi con tanto aceto, che soprabondi, & coperti benissimo si tengono in luogo fresco; I quali compostano tagliati per lūgo in dui pezzi, & mondati di scorza, e di dentro, si mettono nella caldaia cō tanto aceto, & mele, ò vin cotto che basti, e si fanno bollire, fin che sono cotti, ma non troppo, e dapoi si pongono con la medesima conserua, ma salati, e conci cō garofani pest., o altre buone spetiarie. E quel medesimo dico nel fare quella de' pomi ruggirenti, o d'altra sorte dura. Et come q̄sta è finita, se ne può fare dell'altra, che si cōserua almeno p dui mesi. *Per far buona composta d'ogni tēpo.*

Similmente lodo a conciare de' fiori de cedri, delle foglie del dragone, e della citrona col sale in aceto, & anco del finocchio i ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et non meno condire col mele, o zucchero, de i cedri, scorzi di meloni, colli di zucche, e peri moscatelli, noci nō mature cō scorza, psiche, cocumari genocchielli, festuchi di latuche, radici di buglossa saluatica, boragine, & altre cose secondo la vsanza della famiglia. Hauēdo etiādio buona marinata, succo e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, e alla Genouese. *Cose assai che si possono condire.*

Cor. Come si fà questa cotognata Genouese.

Gio. Bat. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si cuopre talmēte che'l calore piā piano li cuoca benissimo, & dapoi cosi caldi leuata la scorza, si nettano di dētro, e si pone p ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucchero buono dileguato: mettendo ogni cosa in vna cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con vn bastone mondo si mena di continuo tal materia attorno fin che comincia a distaccarsi dalla cazza, e dapoi si pone nelle scatole all'aere cosi scoperta, mà che'l sole, o rugiāda nō vi giūgano, lasciādole cosi fin che sarà salda, bēche venirà ogn'hora più dura. *A far cotognata alla Genouese.*

Vn'altro modo migliore si fà ancora co' medesimi pomi mondati di fuori, i quali si pongono a bollire in acqua fin che si aprono. E fattoli passare per lo setaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette vna, & meza di zucchero belle, & si fà bollire tal compositione a fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spatola di legno continuamente fin ch'el-

ch'ella si distacca dalla detta caaza. Vi si pone poi quel muschio, ò specie, o canella, o altre speciarie, secondo che più piace. Et sedacciato de zucchero sopra d'vna tauola, si fa di mano in mano in fugacette cō vn cerchio di scatola; & si pongono al Sole, e si riuolgono spesse volte, fin che restā bē crostate, mà che sēpre sia sotto del zuchero ben macinato.

Voi sapete poi, che stando in Villa, e massimamente in picciola come è questa, non si può hauer carne fra la settimana. Et però sta bene, che'l cittadino si fornisca il Sabbato per tutti questi giorni, che se ne mangia accioche venendo all'improuiso de gli amici a casa, possa honorarli cō quella, & con capponi, polastri, pipioncelli, persutti, lengue, tettine, salciccioni, & altre cose simili, ch'egli hauerà in casa. Mà perche è difficile il conseruare le carni non salate al tempo del caldo; però a conseruarle per quattro, ò cinque giorni, si cuocono mezanamente, e si pongono in quantità di farina, & poi non occorre a farle altro quando si vogliono mangiare, che lauarle, & finire di cuocere.

Per cōseruar ogni carne la state.

Cor. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nello aceto, poiche con difficultà se le caua quell'odore, & sapore.

Gio. Bat. Anzi che questo modo mi piace assai, quando sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti ben netti, & mezzi cotti, & salati alquanto, con gittarui sopra tanto aceto bianco, che soprabondi. Et come si vogliono mangiare, si pongono per vn pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto con buoni sapori, & specierie, o s'infarinano, & si friggono con lardo, e petrosemolo nella padella. Et a questo modo si mangiano fin le ossa. Il simile si fà delle lepri, conigli, capponi, & altri vccelli, & massimamente quādo sono buon mercato, ò che se n'hà alle volte abondantia, ouero che se ne mangiano, come occorre alla Quaresima.

Cor. Non si potrebbe per altri modi conseruare à quei tempi, per quattro, ò cinque giorni la carne cotta non salata?

Altro modo per cōseruar la carne cotta.

Gio. Bat. Per chiarirui di questo, dico, che per l'ordinario compro il Sabbato vn petto di vitello, & vna lonza con vn pezzo di fegato, & non fallo a pigliare vn coscietto di dodici, & più libre; ilquale tagliato la Domenica di sera sottilmēte in pezzi com'è vna mano, vi ci pono sopra del petrosemolo, o rosmarino, o citronella, o menta, pesti con lardo, e con aglio; mà meglio è l'vua passa quando vi sono specie, & sale, e poi si volgono in ritoletti di vn in vno, in forma d'vn'ouo; & cuciti con filo si mettono nella padella sopra il foco, e con tanto lardo, che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo. Et cotte che sono non essendoui forestieri, le conseruiamo asciutte ne i piatti di terra, in luogo fresco fino al Giouedì, & qualche volta fino alla Domenica.

Vero

Vero è, che durano anco meglio se sono cotte infilzate con lo spedo, per cuocersi meglio, & ascite.

Cor. Che ordine si deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

Modi per honorar li amici all'improuiso.

Gio. Bat. Si può cuocere nella padella carni conseruate nell'aceto, & non hauendone, si possono frigere anco col lardo più salumi; come sono lingue taglate sottilmente, tettine di mãzo, carne de porco verze lada, persuti, salciccioni, & conciare queste cose ne piatti con aceto, oglio, specie, vua passa, zucchero, succo di limone, ponendo seco in tauola della composta di peri, di meloni, oliue, fenocchi fior de cedri, salsa, e sapor d'vua, ò d'oui. Ma essendo verno, metterui, non meno della mostarda, & degli oui fritti con l'vua passa.

Cor. Vorrei sapere come fate quel sapore che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, ilquale non pur'è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete più che ogni altro cibo.

Per far sapore delicato di oui freschi.

Gio. Bat. Si batte prima talmente cõ vn cucchiaro quella quantità di oui freschi, che si vol conciare, che le chiare, & rossoli paiono vna cosa medesima, & poi si pongono nella pignatta, ò lauezuolo sopra le bragie con tanti cuchiari di aceto bianco dentro quanti oui sono, & quel zucchero secõdo che piacciono più dolci, e mãco. Vero è, che l'vua passa lo fa migliore, et anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo: non cessando fin che comincia no a pigliar corpo, & all'hora subito si leuano dal fuoco, & si põgono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vole) e delle specie fine, ò canella. Vero è, che a farlo perfetto, & specialmente per gli ammalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e più delicatti delle chiare; lequali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente à gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nodrimento: ma ancora a i sani più diletteuole fatto d'vn giorno, ò di dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma; sicome non è buono troppo cotto, cosi non essendo a sufficientia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

Cor. Certamente che gli oui furono sempre buona monitione; percioche si possono conciare a più modi, secondo le vsanze delle case.

A quanti modi si possino cuocere gl'oui freschi.

Gio. Bat. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, ò nel latte, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & canella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella cosi, & acconciarli al modo detto. Cuocẽdoli pbrimẽte nella padella in

frittate semplici, & con sapori tagliati di citrona, saluia, rosmarino, dragone, & altre herbecine simili, ouero cō l'aglio, ò con le cipolle. Ma meglio è con l'vua passa perche restano più delicate. Ben'è vero, che sono anco tāto migliori, quanto più si conciano con specie fine, canella, zucchero succo di limone, & acqua rosa. Sēza che si possono accompagnare con succo di saluia, ò di menta, ò d'altre herbe saporite, per restar verdi, & buone; & massimamente si conciano più, & meno cō le dette speciarie. Et non meno si possono, conciare gli oui pigliando per ogni tre, quattro cucchiari di latte, & sbatterli bene insieme, fin che paiono vna medesima cosa. Et posti cosi ne' piatti coperti co i tōdi sopra le bornici, ò bragie, lasciarli cuocere, fin che sono diuenuti in corpo, & poi metterli in tauola coperti di zucchero, et di cannella. Et volendosi cōciare gli oui duri, & mondi si fanno bollire nella padella con l'oglio, & come diuengono rossi si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltra che si conciano cosi duri, & mondi a pestarli benissimo; & poi accōpagnarli con vuapassa, zucchero, specie, ò canella, & ponerli nelli piatti, & restano molto delicati. Acconciandoli medesimamente cosi duri, & mōdi, tagliandoli prima per mezo, & poi si pigliano i rossoli cosi cotti, & si pestano con maggiorana, ò petrosemolo, accompagnandoli con specie fine, & zucchero: cō metter la chiara nella padella col butiro, & col vacuo di sopra, come se fussero tāti scatolini; & s'empiono di quei rossoli cosi pesti, & accompagnati. Et stufati nella padella detta, si lasciano cosi per vn poco al fuoco potente, & si pongono ne i piatti. Io vi potrei dire ancora de gli altri modi, che si seruano nel conciare gli oui, ma bastano questi per essere i più facili, & più breui di molti.

Altre cose per honorar gli amici.

Cor. Benche si possa cuocere de gli oui à più modi in tutti i giorni, però vorrei che me diceste, dell'altre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri, gli amici, come ho detto.

Gio.Bat. Non solamente si possono fare più sorti di torte, di offelle, e di rafioli, ma ancora friggere delle fritelle a più modi, & del rosmarino, del dragone, della citrona, delle spinaccie, & della saluia concia col zucchero, poi che ella resta molto delicata.

Cor. Come si concia ella cosi delicata.

Gio.Bat. Si pigliano i ramuscelli ben teneri, ben lauati, & infarinati, & fritti che sono perfettamente nell'oglio, si leuano dalla padella bene asciutti, & si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero ben tritto. Et stati coperti per vn poco, restano talmente saporiti, che dileguano in bocca come ogni altro cibo delicatissimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichiocchi, faue fresche, rouaiotti, maiole, & altri frutti verdi, & cotti, come abondante-

dantemente ci ſono conceſſi di tempo in tempo.

Sappiate voi, che non ſolamente è coſa commoda l'hauere vna buona peſchiera, atteſo che ne i giorni magri, & graſſi ſi può mãgiare peſci freſchi; ma anco vn viuaio di lumache, come è il mio il quale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna ſpeſa. Senza che io ſpero di commodarmi in vn luogo per tenerui de' conigli, de' quali (per eſſere ſpecie abbondantiſſima) me ne potrò ſeruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò ſe vi habbia ſatisfatto, per non hauer detto ſe non le coſe che ſi aſpettano al viuere honeſte de' pari noſtri; hauendo taciuto quelle, che conuengono alle tauole de grandi, & alle altre de' goloſi che non penſano mai in altro che in trouare nuoui cibi artificiati.

Cor. Non ſolamente voi hauete detto di più di quello, che hauerei ſaputo deſiderare, ma ãcora vi reſto obligatiſſimo dell'hauermi ampiamente fatto conoſcere quãta differenza è dal viuere nelle Villa, a quello che ſi fa nella Città. Coſa, che fra pochi dì ſpero di mettere in prattica, dicano poi di me ciò che vogliono coloro, che nõ ſãno attaccarſi, ſe non al ſuo peggio Et cõ veſtra buona gratia andarò a montare a caual lo per andare a cena col Magnifico Caualier Bornato mio cugino al ſuo belliſſimo luogo di Moluina per non eſſer molto lontano dal mio.

Gio. Bat. Per hauer più volte inteſo che queſto ſito è molto ameno, & degno della ſua habitatione, com'egli sà vna parte dell'anno; nõ eſſendoui diſcommodo vi prego che coſi in piede, mi diciate ſuccintamente le ſue qualità.

Corn. Non è marauiglia ſe queſto podere di trecento iugeri è coſi grato al detto Caualiere (poiche la natura l'ha poſt'in colle molto ameno) & accõpagnato d'alcuni mõti vaghi, iquali ſono copioſi di boſchi, di caſtagne, & d'altri beli arbori, ne' quali ſi fanno delle caccie marauiglioſe di lepri, cerui, caurioli, cinghiali, orſi, lupi, & volpi, pigliandoui ancor'a ſuoi tempi diuerſi vccelli con le reti, baleſtre, archibugi, & fuochi. Poi non ſolamente ella ha poſto queſto sì bel luogo nel cẽtro di alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla noſtra città cinque miglia: ma ancor l'ho dotato d'aere purgatiſſimo, di terra fertile, de frutti precioſi, e d'vue pfette, che fanno vernacie, e vini de icati. Oltre che vi fa naſcer due fontane, che mai non ceſſano di ſcaturire acque limpidiſſime, lequali paſſano a canto della ſua torre, e d'altre habitationi accõmodate per lui, e p li ſuoi lauoratori, irrigãdo vna buona parte di prati molto floridi, iquali sõ adornati copioſamẽte de i migliori arbori fruttiferi, che ſi poſſano trouar nel paeſe; hauendoli incalmati con le proprie mani p hauer pochi pari in queſta profeſſione, & per amar grãdemente l'arte de l'Agricoltura, come huomo ben'intendente di lei.

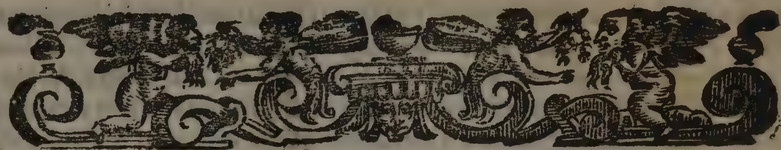
Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue possessioni (benche siano maggiori, & fertili, & con belle fabriche (come fa questa cosi dilettevole.

GIO. BAT. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete racomandoto al Caualiere, & li direte, che tosto satà tẽpo di far li compagnia, hauendo egli d'andare à far riuerenza all'Eccellentiss. Signor. Duca di Parma, onde non solo potrò conoscere quel si benigno, & giusto Prencipe: ma ancora hauerò gran contento à vedere i suoi disegni cominciati intorno à i gran giardini, che tuttauia và ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima, & rarissima Fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la vedono, fabricata con mirabil arte.

CORN. Io satisfarò ogni cosa molto volentieri.

Il fine della Vigesima, & vltima Giornata.

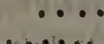


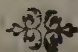


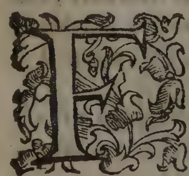
LETTERE DELL'AVTTORE SCRITTE A DIVERSI AMICI, CON LE LORO RISPOSTE.

Intorno all'Agricoltura, & a i diletti della Villa.

AL MAGNIFICO, ET MOLTO ECCELLENTE ORATORE.







Ra le honorate attioni, che voi Signor mio osseruandiss. hauete sempre mostrato al mondo, questa veramente è molto degna di lode, che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grã dezze doue siete asceso, per riposarui in Villa, e fruir le delitie dell' Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è marauiglia se conuersate ogni hora più volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati vostri Cittadini, M. Gio Bat. Auogadro, M. Vincenzo Maggio, M. Cornelio Ducco in materia dell'Agricoltura, & dell'habitare in Villa. Onde, per ubidirui, ve li mando; sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani, senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene: ò che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'vccellare, ò à quelle che sono di vtile, com'è la robba, e i danari, ouero alle altre, che sono di riputatione, com'è la virtù, e la scienza. In questi similmente trouaremo che si contengono li spassi, che si godono in Vil

la, la vtilità che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli. Ma se più oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, vedremo che sono accompagnati da maggior vtile, che tal'hora non si pensa. Perche vera vtilità è quella, che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto à contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamente.

Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre Giornate della Villa: dico che non solamente voi vedrete qual sia stata la vita di Messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale è quella, che hora si gode in Villa con la conuersatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli spassi, & nelle commodità, che vi si trouano; ma ancora conoscerete chiaramente, che le Ville sono il vero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Città vna prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi. Et veramente ciascuno dourebbe innamorarsi della Villa, uedendo questo gentil'huomo nato di cosi nobil famiglia (laquale più che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodrito, & auezzo a cattiue compagnie della Città, abbandonar'ogni cosa con deliberatione di viuere sempre in Villa, elettasi come terrestre Paradiso. Che in vero, non sò chi non douesse hauerli vna dolce inuidia, vedendoli dispensare cosi ben il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruire le soauità dell'Agricoltura, nellaquale talmente si occupa nel far lauorare la possessione del Borgo che la fa parere vn bel giardino. Che s'egli non è il più eccellente de gli altri Bresciani, che versano in questa professione, si può almen dire che pochi siano, che ne sappino più di lui. Et questo lo vedrete nelle sette Giornate, che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il vostro giudicio, come ben intendente di lei, conoscerà che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun volume.

Voi trà le altre, ritrouarete la vostra inuentione dell'vtilissimo viuaio di viti, dalquale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo vostro si caricano di vua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la via che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminiate ancora la tanto da voi celebrata Medica, & quello che osseruiate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poiche dopò si lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani, poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è venuto sotto alla vostra protettione. E però sommamente desidero, che i vostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate più liberamente perseuerare nel vostro bel suburbano: peroche son certo, che non vi satiarete di far nuoue proue, per arricchire ogn'hora più la vo-

stra amata Agricoltura ; doue per giunta goderete ancora la vostra carissima Accademia, laquale già diciotto anni è stata parturita da voi innanzi d'ogn'altra della Patria; onde per esser anco la più solenne, hà produtto più numero de begli spiriti con gran contento di voi, e di tutti gli altri honorati gentil'huomini che l'hanno fauorita.

Che felicità sarà poi la vostra, quando frà tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel vostro famosissimo collegio, e che voi habitarete nelle delitie della vera libertà, e quiete della Villa? Filosofando con le doti dell'animo vostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, & hora nel considerare i tanti beneficij che vi hà fatto, & fà tuttauia il grand'Iddio, frà i quali vi hà fatti nascere di casa, delle più nobili, & più antiche della nostra Città alle cose di pietà. Laonde non è marauiglia se siete così amato da i poueri, riuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da virtuosi.

Essendo adunque voi, patron mio viuuto fin hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer più volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, e la Francia per cose di . . . . . di . . . . . di . . . . . & di . . . . . mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate, & che spendiate questo poco di tempo, che vi resta à gloria di quel Signore, che con tanto amore ci ha redenti: godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verrà quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa fra le spoglia, per salire a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando. Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre 1558.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. IVRECONSVLTO M. MARCANTONIO PORCELLAGA.



NON è dubbio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gl'huomini bramano di viuer felici in questa vita; e nondimeno pochissimi sono quelli che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quãto più è ricercata, hora nelle richezze, hora ne gl'honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ritrouata. Et però mi allegro: perche per vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della Villa che vi mandai, percioche spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli intricati offici, il periglioso giudicare, cõ le cose fastidiose della Republica, per ritirarui al-

ui alla Villa nella quale non si trouano simulationi, nè risse, ne inimicitie, nè bagordi, nè torniamenti, nè comedie, nè tragedie, nè altre superfluità, che dishonorano Iddio, inuescano gli huomini, corrompono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci hà dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitarete nei vostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accommodati che hauete: poi che con le doti del vostro candido animo, potrete specular le belle prospettiue de monti, le infinite vaghezze produce dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de' venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de tuoni, i colori de gli archi, il nascimento dell'aurora, il caminar del Sole, il minutamento della Luna, il girare de pianeti è la dispositione delle stelle. Lequai cose sono scala per contemplare, quel ben infinito, dalquale siamo stati creati per fruirlo dopò che saremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono l'intelletto, mentre che siamo in questa sì calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice, quando col vostro bello intelletto filosofarete nelle vostre Ville, & che appresso vedrete i carissimi fratelli continuare le loro professioni? Come ben incamina il Mag. Caualiere Vicenzo Oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Teseo nell'Economica, il virtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Meßer Hieronimo nella scrittura Sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di cosi nobile, & antica Famiglia, e fattiui figliuoli d'vno sì ricco, e Magnifico Caualiere felice memoria, specchio veramente di pietà per esser stato sempre liberalissimo à tutti i poueri.

Poi venendo voi alla Villa, non solamente sò che gustarete le delitie, che dite hauer comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo, che hà fatta la via a i pari vostri, laquale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori. Messer Giulio Fisogno, Messer Nicolò Maggio, e Meßer Gionan Battista Beloso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percioche maggiormente poßano signoreggiare se medesimi, e godere i commodi priuilegi della Villa.

Che sarà poi quando si vedranno de gl'altri Dottori, & forse non pochi a fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princiualle, e Messer Ludouico Barbisoni, & M. Cesare Duceo, e forse anco Meßer Vincenzo Stella, Meßer Paolo Bornato, & Messer Helia Cauriolo. Mi diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro profesßione, poiche la fanno tãto giustamente, perche nel consigliare, nello auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione acquistarebbono parimente le große facultà a i loro figliuoli. Et dico, che molto meglio sarebbono

bono

bono se gli alleuassero nel viuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai virtù, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi, e d'altre superflue commodità, per offender dopò la morte de' padri, Iddio, & se medesimi nello spendere malamente, ò più tosto consumarle in pochi dì, come per molti essempi, più volte habbiam veduto.

Si che Magnifico Signor mio, resta solamente che vi sgabbiate presto dalla Città, & che venghiate alla Villa piena di molti spassi, di varie commodità, & di gioconda libertà: Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de' virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'uccellare, & i tanti effetti diletteuoli dell' Agricoltura, nella quale son certo, che vi occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furono, & hora sono della vostra honorata fami glia. Et però non dirò altro eccetto, che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero vi siate sbrigato da i vilupi della Città, & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, acciochè poi mi facciate degno di goder i vari doni del vostro animo nobilissimo, secondo che piacerà a vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 8. di Agosto 1559.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.



PERCHE furono sempre pochissimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come cosa transitoria, non posso fare, che non mi allegri molto, vedendo io per la vostra lettera, che voi hauete ritrouato, & posto in effetto quei cõcetti, che spesse volte diceuate, mentre, che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose litifate per acquistare i vostri beni antichi. Che per verità non vidi mai gentil'huomo così carico di trauagli, & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauer inuidia allo stato vostro, poiche viuete così lieto, & si accommodato in Villa, essaltando la dolce Agricoltura più d'ogni altro Cittadino; Come ben si vede, che non solamente siete stato vero imitatore di Magone padre de gli

Agri-

Agricoltori, vendendo la vostra bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella valeua per sbrigarui tosto dalla Città, ma fate veder al mondo, che la prodigalità rouina soli coloro, che malamente spendono le loro facultà, & non quegli altri che largamente le spendono nella santissima Agricoltura; come ben si vede che per hauer osseruato in questa, voi hauete anco in quattro dupplicato le vostre entrate, senza che di tempo in tempo, so che le crescerete più assai.

O quanto hauete fatto bene a leuarui dalla seruitù della Città, e ridurui alla libertà, & quiete che tuttauia godete nella terra di Manerbio, Villa veramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperó che è posta quasi nel centro della pianura nostra, & frà mezo di Brescia, e Cremona nella strada dritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito, hauendo etiandio il vago fiume di Mella, il quale non solamente ha sopra di se il così alto, lungo canale che conduce l'acqua del Malone, laquale serue à più bello adacquar'i campi, & nel far girare i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle coltère, di morbidi prati, di fertili campi, di vtili vignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose tanto più sono degne di mirare, quanto che sono potenti per mouere ogni leuato ingegno a considerare gl'infiniti benefici, che c'impartisse continuamente il grand'Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si vede l'abondantia, che questa felice villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio, & non meno accomodata di buoni pesci, di lattesini, di carni, di pollami, di colombi, d'altre cose per lo viuere, di maniera, che si può dire essere più tosto vna picciola Città, che bella Villa, & massimamente per essere habitata di migliara di contadini, & da molti nobili cittadini, iquali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discretti nel comandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per vostro caro albergo, dispensandoui ben il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. Laonde vi potete stimar beato, sì perche la Fortuna vi hà fatto nascere di Magnifico Caualliero, & Dottore di così antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati; frà i quali, non è da tacere il Reuerendissimo Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale: come ancora, perche la Natura vi ha dato vn corpo così ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiare affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora constante nelle auuersità, e humile nelle prosperità.

Par

Pur adesso io mi aueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose, ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nellaquale voi trapassate i termini de meriti miei, lodãdo tanto ben le sette giornate dell'Agricoltura, che hò hauuto dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui lettere della Villa, che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di mandaruele, perche son sicuro, che v'infiammaranno maggiormente a perseuerare nella via che tenete. Nostro Signore Iddio ve la prosperi sino al fine, accioche siate specchio à tutti i nobili della nostra Città, vedendoui viuere da huomo libero, e non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo à voi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro 1560.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SON molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Arriuabene, che con l'hauermi fatto veder vna vostra lettera in materia dell'Agricoltura mi è stata porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Perciòche hauendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nouamẽte venuta in luce, e di alcune traduttioni fatte da moderni di Palladio, e di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbono esser per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia, & che non ci possano esser donate da altri, che da chi insieme con la Theorica, hauesse congiunta vna lunga esperienza di questa nobilissima, & vtilissima arte. Sopra laqual cosa, M. Andrea mi disse hauer vna lettera vostra conforme in tutto a questa mia opinione, e mi pregò che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare, io li facessi gratia disporre più chiaramente ciò che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori, a fin che dando uene notitia egli potesse cõ l'honorato vostro mezo, per via della sua bella stampa far questo beneficio al mõdo; Dandomi conoscere, (ilche hà fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e pratico siete, hauẽdo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest'Arte con la coltiuatione de i fruttuosi vostri poderi, e che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare cosi honesta domanda al-

l'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & hò bisogno d'impararla da più dotti, e prattichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia; Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà i Latini (per lasciar'a dietro tant'altri Auttori Greci, & d'altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Columella Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo dico costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, e famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente; ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprij della lingua, e ben intesi da chi ne ha cognitione, desiderarci, che qualche eleuato spirito Italiano con vna chiara, & ampla traduttione di questi dotti antichi, dichiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri; venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri proprij bene intesi da l'Italia tutta; & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si vendono, si leggono, & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi rari doni a questo felicissimo Stato vn paese tanto fruttoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del Mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri; egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antico, & vsato da quei felici ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobbiamo vsar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiaratione de Solstitij: Equinotij, delle stagioni dell'anno, delle stelle, de i venti, & insomma di tutto quello che s'appartiene à questa parte: della quale come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri Maestri; Non già che io volessi, ne parlasse esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe fare nuoui libri di Astrologia, & di altre facoltà, ma ne dicesse quel tanto, che han detto i sopradetti Auttori chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non hà cognitione della latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di cibi si prende ad esprimere, parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo ele-

uato ingegno, che questa vita della tradottione, per la quantità, de i Scrittori sudetti fusse fastidiosa, e rincresceuole, ò molto difficile: potrebbe far di vna materia tanto publica, e commune vn soggetto priuato, & proprio togliendo il meglio da i migliori, & mettendo quello, che communemente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersità, & per qual rispetto: adducendo le ragioni dell'vna, & dell'altra parte, & in somma facendo vna elegante, & giudiciosa scelta di più Antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che à questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima, & importantissima cosa che questo moderno Autore, hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri, e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia ne i cui termini intendo sempre, che per lo più debba essere rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino a Spaguoli, a Francesi, & ad altri oltramontaui, che nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non hà molto tempo si è chiaramente veduto. Et sopra tutto io stimo per vna delle più importanti cose, che si poßa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli faccia nota chiara, e palese in tutte le cose, ch'egli tratterà la esperientia propria, alla quale ogn'vno crede più facilmente, & acqueta senz'altro. Ilqual testimonio della isperienza non si è ancor veduto da neßuno de moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se uerrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti questi auertimenti, la nostra lingua potrà arrichirsi di vn bello, & vtilissimo volume, e che la stampa dell'arriua bene potrà andar'altresi gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito vā tanto altiera della non mai a bastanza lodata Retorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti. Et se uoi M. Agostino che tanto sapete, e valete in questa professione del culto de capi sarete degno al mondo di cosi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria: hauendo insegnato à poter viuere, come, questi a saper ben parlare, & forse maggiore per esser cosa più necessaria, & più cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, copiosa, & chiara Agricoltura del Gallo, honor di Brescia, Madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni; Alla qual Città si appartenena a punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa si solenne arte: eßendo ella hoggidì la più fertile, & meglio coltiuata parte di tutta Italia.

Ritor-

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per così honorato mezo con voi; vi offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto ciò, ch'vn amico di così picciolo affare come io me trouo, può promettere di animo, di volontà, & di forze a chi veramente ama, & osserua. Poi perche l'adoprarui così di subito in questo bisogno mio, dia à voi essempio di commandarmi nelle occasioni vostre, & sia vn fondamento della nostra amistà, vi prego che vogliate scriuermi vn picciol trattato di ridurre i campi aratiui, & piantati d'arbori, & di vigne in prati: Il che sò esser nel Bresciano molto vsitato, & per consequente benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da voi sarò così consigliato) di trarre à coltura de' prati certa quantità de i miei terreni buoni sul Padouano per mancarmi i pascoli, & fieno, che tengo per vno de i principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa volta al prato della valle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da quì innanzi, vi sarò forse noioso col valermi della vostra virtù, commandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & vi faccia d'ogn'altro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Gennaro 1560.

Giouan Battista da Romano.

AL MAG. M. GIO. BAT. DA ROMANO.

Di grandissimo contento mi è stata la vostra bella, & dotta lettera: perche, si come ella mi fà conoscere il vostro valore, così mi dà occasione di farui vedere, che i miei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani delle cose, che voi cercate, perciochè hò sempre atteso alla pura prattica de' riti vtili della Agricoltura: lasciando la Theorica ad altri più sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me che ui dicchiari i nomi, i numeri le misure, le Calende, None, Idi, Solstitij, Equinotij, Stelle, & venti, de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dotamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo al tramette, nella opera mia, perche non reputo tal sottigliezze eßer così necessarie à gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttauia vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a sciogliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, ò tradutte: perche dubitarei che vna gran

parte

parte non giouarebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per essere molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi à quello che vorreste veder vn' Autore, che facesse chiara, & palese la sperientia propria delle cose, che egli trattasse, dico, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin' hora ho scritto, poche sono, che non siano, ò state fatte con le mie mani, ò fatte fare a conto mio, ò vedute fare ad altri, ouero ch'esse mi sieno state accertate da huomini degni di fede, & che hò anco conosciuto, che sono da esser hauute per veridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo ne lo scriuere il valor de gli Agricoltori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione, quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior' vtile, che con lo spender' assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarui la pastura necessaria per li vostri buoi, e caualli, che io vi soccorra con qualche trattato a proposito per pascerli: dico che per adesso vi mando quello del seminare la veccia, & vena insieme per prossimarsi il tempo; Che seruando l'ordine che dite, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezo Maggio senza adacquarla mai, ma ancora mantenirà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno, vi si potrà anco seminar all'hora de' fasoli, ò del miglio nel mese seguente, & a questo modo haurete dui ricolti; senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quella della Medica tanto commendato da gli antichi, laquale dura ne' terreni qualificati a lei, i vinti, & trenta anni; senza che vn iugero deue far le spese vn'anno a tre caualli. Et benche queste due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, della quale voi siete priuo; nondimeno stando che i vostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino, ho per fermo che riusciranno con vtilità, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

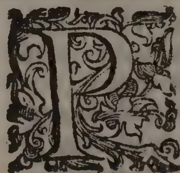
Poi quel che dite, che io vi risponda adesso, & ogni altra volta, che scriuete, di questo non solamente non mancarò mai; ma ve n'haurò tanto più obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiedete de gli altri riti vtili; perche si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate del vostro elegante stile, così spero, che col mio (benche lasso) vi mostrarò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. di Febraro 1560.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. ORATORE.

M. VINCENZO STELLA.



ER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale; nondimeno io mi allegrarei assai più quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma; perciòche non solamente egli hauerebbe vn carico honoratissimo, & degno apunto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento, vedendo quanto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, & d'altri simili ricolti; & quanti centinara di migliara di ducati cauarebbono di più ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Gennaro a tutti quelli, che coltiuano, ò fanno coltiuare malamente i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, li fusse tolto la metà dell' entrate seguenti, applicandole al Fisco; & quando non obedissero l'anno seguente li fossero tolti tutti i frutti? Et se per caso fossero ostinati anco il terzo anno, incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna?

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i lauoranti, che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) che'l primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fossero mandati alla Galea?

Qual'vtilità maggiore potrebbon hauer quei benignissimi Signori, quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbe dare a i paesi d'altri Principi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, hauerebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per amare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo tempo fussero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io vedessi questo, mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Romani, i quali apprezzauano talmente l'Agricoltura, che non pur faceuan i Censori, che continuamente priuauan tutti colori de' suoi poderi, che li coltiuauano mala-

malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati, che non hauean chi li coltiuasse, sin che ritornauano dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero drizzare, & aßettare le strade torte, & male accommodate? Peroche, il bel vedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

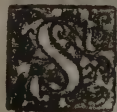
Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedeßero alle tante acque, lequali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'vn l'altro adoßo, & al publico quando per questo rompono, & danneggiano i molti terreni, come per isperienza si vede.

Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini senza che non vogliono accommodare del transitare, nè de vasi per adacquare, e d'altre più cose, onde poi vien danneggiato il publico: ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Compare conferiste queste cose co'l Mag. M. Lodouico Lana, e co'l Mag. M. Antonio Batello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti della Magnifica Città, trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appreßo à quel sapientiß. Senato di venire a questo. Percioche io son certissimo, che non potreste impetrare maggior beneficio a tutto questo paese, poiche sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli otiosi, orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri da Satanasso, che disonoran Iddio, insidiano i pacifici, rouinano le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sig. vedendo tutto dì quanto è poco l'amor, che è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir più, che non pensaua. Il Sig. Iddio vi cõserui sẽpre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatori ad ottener da quel Sereniß. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. Eccel. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settembre 1562.

Agostin Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



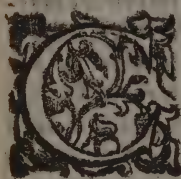
SI come voi M. Compare hauete veduto la lettera che io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriß. Sig. diano il grado di Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro, così mi piace che auguriate più tosto che fosse eletto all'honorato officio della Chiesa sopra i campi di terra ferma, poiche, ancora che egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, è

cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto à quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Colleghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì gran dimanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustriss. Signori (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle nouità; per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza à considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da questo Serenissimo Prencipe. Fra questo mezo viuete lietamente nel vostro bel Borgo, essaltando la vostra rara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna, come sò che tutta via non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vicenzo Stella Dottore.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



CHe la mia lettera, scritta già in laude della Villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, e cortese animo vi ringratio infinitamente, accettandoui molto volentieri con tutto l'affetto del cuore per mio maggiore, & honorato amico: Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualità, che voi, forse dalla troppa benignità della vostra natura ingannato, vi date à credere che siano. Promettoui, bene che nel coltiuare con l'osseruanza, con la fede, e con gli vffici, la sincerità dell'auaritia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dell'amore, che per bontà vostra, & non per merito mio, vi degnate portarmi. Quanto all'opera dell'Agricoltura, da vostra parte datami dal Reuerendo Padre F. Massimiano Tassoni, dico che la materia mi par esser disposta, e trattata con diligenza. Et se ben ella non è in lingua molto isquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. Laonde, veggo che recando voi col suo mezo al mondo vtile, e piacere, la gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a veder volontieri questa roza mia pastorella, laquale in mio nome humilmente viene a farui riuerenza, come

me al gran padre della Villa, & maestro dell' Agricoltura.

Di Ferrara, alli 3. di Maggio 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

AL MAG. M. ALBERTO LOLLIO.

Considerando che'l Signor Iddio mi ha donato gratia, che doppo la occupatione continoua di dodeci anni, & nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori l'opera dell' Agricoltura, & dei piaceri della Villa, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il Reuerendo padre Massimiano nel presentarui in nome mio quella che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà: percioche non haurei mai hauuto ardire a farla comparere innanzi al cospetto vostro, poiche oltra all'esser voi bene intendente di tal'arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil'errore, non haurei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, acciochè in tutto non fossi giudicato per mal creato. Ma poiche à lui è piacciuto di far questo bel trattato per la souerchia affettione, che egli ha verso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del fauore, che mi hauete fatto nello scriuere, & approuare con tanta benignità l'opera mia. Laquale, ancorche habbia da portare qualche vtilità al mondo secondo la prattica moderna, non però parmi che meriti così facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettino della Agricoltura, & non da i pari vostri, iquali sono auezzi solo à componimenti elegantissimi: come fra le tante belle cose vostre che si vedono per tutto il mondo, si mostra da capo a i piedi tutta la lettera rarissima, laquale lauda la Villa, & l'Agricoltura con sì mirabile arte, che quantunque io habbia tante e tante volte con gran diligenza letta, nondimeno per scoprirmisi ogn'hora più bella, mai non mi è bastato l'animo di seruirmene più d'vna sola clausula per ornare la bassezza del mio stile. Ma spero con lo aiuto di Dio, fra pochi mesi di mandarui da douere la opera talmente ampliata di cose vtili, & riformata in parte della sua rozezza, che per auentura vi potrebbe piacere più che di prima. Hora non solamente vi ringratio delle amoreuolissime offerte, che mi fate senza alcun mio merito, offerendomi allo incontro con tutto quel poco valore che in me si troua; ma etiandio vi resto obligato della vostra leggiadrissima pastorella, laquale fin'hora è stata molto lodata da

huomini giudiciosi: cosa che non può essere altramente, essendo riuscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io vn frutto d'un Lettore della nostra Academia palese, & vn'altro della occulta: pregandoui, che vi degniate di gustarli, & di scriuermi liberamente tutto quello, che ne sentite; e se in ciò passo i termini della modestia, iscusimi la vostra innata humanità, che mi hà data la via larghissima.

Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio 1565.

Vostris. sempre Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.



O hò veduto con mio grandissimo piacere le dieci Giornate dell'Agricoltura mandate nuouamente in luce da voi, sì perche questa materia mi diletta sommamente, come quella, che mi sono essercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno a questa professione, & sì per veder'espresso leggiadramente in questa vostra bell'opera tutto quello ch'io andaua desiderando ne gli Auttori antichi, e moderni; i quali hanno ben tocco la forza dell'arte, & li precetti vniuersali di essa, ma non sono discesi a i particolari, ne fatto toccar con mano (il che fate voi) tutte le cose narrate, con l'esperienza propria, laqual è madre, & perfetta maestra di tutte l'altri. Onde, si come a quelli si deue molto per hauer formato così bella figura, a voi solo è debito il colmo di tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione, che non pare, che se le possi aggiunger cosa alcuna. Si che mi son rallegrato doppiamente del beneficio, che ne risulta al mondo, & della fama, che ne ridonda in voi; ilquale amo già tant'anni al pari di me medesimo, & vi sono obligato, quanto può essere vn'amico all'altro. Vero è s'haueste fatto qualche mentione in questo vostro vtile, & honorato libro della vita pastorale, ò trattando della dolcezza sua, ò insegnando, quanto è grande il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auentura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per spronarui a così bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarui quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata vita (alla quale mi son ridotto, poiche è piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e'l comertio de gli huomini) mi son posto a scriuerui quello, che io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi monti, & quel-

lo c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita, & l'vtilità, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ve ne dirò (non volendo eßerui tedioso con la troppa lunghezza, ne potendo a sufficienza esprimere i veri piaceri di questa sincera gente, iquali se possono vedere: & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gli altri) farete giudicio, se questa profession pastorale contiene quella felicità, che vi dico; e s'ella è degna, che voi ne facciate memoria nella vostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua, non vi pare giocondissima cosa il uiuer lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo trauagliato, & misero mondo, nõ sentendo mai nè di giorno, nè di notte, nè di state, nè di verno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo niente altro, che quiete, consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Ilche auuiene benissimo al pastore, ilqual e nel tempo della state, subito che comincia ad apparir l'Alba nell'Oriente, vscendo dalla capanetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quiui paßeggiando, riuedendo, & atterniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si rallegra tutto nel rimirarle, e conoscerle salue, & sicure da ogni pericolo delle passate tenebre. Lequali, come sono state munte da lui, o da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi all'hora debita la pouera maßeritia sull'asinello, prende la vsata arma nella forte destra, & ridotta a guisa di saggio, & valoroso capitano tutta la sua schiera in vn bel drapello, si auia passo paßo con lei verso qualche lieta campagna, o ameno colle, doue egli se imagini di trouar buono, e sano cibo per lei: Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di vederle tutte sane, pascersi saporitamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce à qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastularsi: Et se il Sole è homai salito tanto alto che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori; le cui frondi mosse soauemente a guisa di concento, dalla fresca aura meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna; con laquale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri p buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia, parendogli numerosa, e sonora, sente dẽtro di se tanto piacere, che non hà inuidia alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'eßercito suo, marchia verso qualche altro lato a pascerlo conuenientemẽte p sino alla sera, laqual sopranenuta si muoue piã piano verso li alloggiamẽti, iquali presto si accõmodano facẽdo nel mezo della campagna lõtano dalla gẽte co' suoi ingegni uno steccato per ri-

tenimento, e ſicurezza de gli animali, per ſe, & per gli altri vna caſetta coperta di frondi, & di rami d'alberi; dentro laquale, poſto prima intorno a ripari le ſentinelle de ſuoi fidi, e feroci cani, ſenza alcun penſiero s'adagia, e dorme vn quieto, & riposato ſonno. Nel verno poi non mancano a paſtori altre dolcezze, & conſolationi; percioche ritirati doue dalle neui, & de ghiacci ſiano ſicuri i loro animali, viuon in ſanta pace, & in tranquillo otio alieni da tutte le cure, & penſieri, che tanto trauagliano i miſeri mortali; & quiui contenti della lor ſorte, diſpenſano parte del tempo con la lor cara famigliuola, godendo appreſſo il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, butiri: al che ſi aggiongono caſtagne, noci, & altri ruſticani cibi tanto più grati delle delicate, & ſontuoſe viuande de grandi, e de' Prencipi, quanto ſono acquiſtati co i loro honeſti ſudori, & goduti ſenza alcun ſoſpetto di veleno in lunga pace allegramente. Et parte ſi riducono inſieme fra loro amici paſtori, oue ſi fanno il dì diuerſi giuochi paſtorali da tener eſſercitati, robuſti, e ſani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi, e la notte talhora al ſuono d'una cetra, ò d'altro ruſticano inſtrumento in compagnia di molte vaghe paſtorelle, & eſprimendo i lor rozzi amori, paſſano honeſtamente, e feſtoſamente il tempo in ſuoni, balli giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto creſce la mandra, e ſi alleuano i nuoui parti, certa ſperanza, e felice traſtullo al prudente, & buon paſtore. Il guadagno del quale (per venir a queſt'altra parte) è coſi honeſto, e ſi grande che io lo ſtimo aßai più delle ſudette contentezze, e gioie. Primamente voi uedete, che ſi come l'Agricoltore viue, e caua vtilità de' frutti della terra, coſi queſti ſoſtenta la ſua vita, e guadagna de' parti, e de' frutti de' ſuoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro ſenza penſiero, o ſtimolo di auaritia, e ſenza ſcropolo alcuno di conſcienza, lontani da pericoli del mare, e di tante ambitioſe, & faticoſe arti, che tengono iufraſcati, & inuiluppati i ceruelli de gli infelici huomini del mondo: Et queſto guadagno comparte con tanta prudentia, che baſta per li biſogni di lui, & de' ſuoi tutto l'anno ſenza dubbio, ò anſietà di hauere a cercare, o mendicar coſa alcuna, e pur che non li manchi non ſi cura di farne alcun'auanzo. O guadagni buoni, & honeſti de gli Agricoltori, e de' Paſtori: lequai profeßioni ſono tanto vnite, e congiunte inſieme, e tanto reciproche di beniuolenza, e di amare, che l'vna per l'altra ſi mantiene, & ſi fa più bella: in modo, che ſi poſſono chiamare compagne, e ſorelle: percioche, sì come l'Agricoltura ſi moſtra grata alla madre del perpetuo vitto, che ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e gioia con la ſua induſtria all'arte paſtorale: coſi la paſtorale tenendo ſotto la ſua cuſtodia, e gouerno quelle co-

ſe,

se, dalle quali depende il vero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo, è tanto grato, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia più grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto'l mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in vn tempo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento: & al beneficio della madre. Et si come l'Agricoltura ha cura del vitto, così questa l'ha del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede. Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarui de' pastori; percioche ve n'è vn'altro di più maggiore importanza, come voi istesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trauagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia vita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio di amarlo, di riuerirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo, & vdite come: Stà intento il pastore, mentre il grege suo và pascendo per li verdi prati, & quiui, ò appoggiato al suo bastone, ò assiso in terra contempla, & considera a gli innumerabili beneficî riceuuti da Dio, tra i quali il pincipal'è, che non fosse fin da principio ordinato dalla diuina Maestà sua di farlo quel prato, o quell'herba, onde si nutre il suo armento, ouero vno de i suoi armenti altresì. Si vede attorno, colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti, & và lodando Iddio, che non sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera che egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i contrarij, e così viene in cognitione, che Iddio molto più pietoso, e benigno Pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create, che senza la prouidenza sua, nè esso ne il gregge, ne tutto ciò che nasce, non potrebbe, ne saprebbe mantenersi; Cose da farli conoscere l'Onnipotenza, e bontà di Dio, da fare che egli l'ami, riuerisca, e tema, come ho detto, e quanto egli può. Gionge la notte, và tra se pensando, che a guardar il suo armento da i lupi, e da altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & che egli stia desto, e vigilante in ascoltare, e prouedere tutti i pericoli, & con questo istesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna, che egli si fortifichi, e munisca da gli inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto à guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi à dar assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfettione della qual vita è bene stata cono-

sciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia à raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profeti, e i tāti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma del la vera felicità mondana, laqual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa vita, non vedete voi, che tutti i gouernatori della più degna, e più nobil parte di noi si chiamano pastori? Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa? Ma di più non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum pastor bonus, & cognosco oues meas, *Non volse egli nascere in vn Presepio tra Pastori, & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fù fatta lor gratia di vdire dall'Angelo, quella lieta, e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnerà adunque, ò chi più tosto non dourà desiderare d'esser pastore? poi che pastori son tutti i più stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer tra Pastori, & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita dolce, vita sicura. O vita vtile, vita santa; vita felice: Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca ne' beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma doue m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi hò detto molto più che non haueua pensato, & promessoui? benche non vi ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tutto dì dalle maniere di questi boscarecci huomini, et che io odo da lor medesimi della lor felicità; nè tampoco quel che io prouo, e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata vita: ilche è tanto, che non posso à pena imaginarlomi non che esprimerlo intieramente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, laqual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera vita pastorale, sì perche la materia è tanto conforme, che non para, che si possi trattar dell'vna senza l'altra perfettamente, onde vi accrescerà maggiore honore, & sì ancora, perche innalzando questa con le ali del vostro ingegno (ilche non posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente, facciate conoscere al mondo: tutte l'altre vie da ritrouare la vera facilità quà in terra esser vane senza l'essercitio, & l'vso di queste due care; amate, e dolce sorelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtù.*

Da

Da questi nostri monti non meno che quei dall'Arcadia felici; il primo d'Agosto 1565.

LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



Iù volte ricordandomi della mala sodisfattione che hauete di me, perche ò per troppo delicatezza, ò per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro, vi dico che per queste cagioni non sono restato, ma si ben per le occupationi che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ricordare cosa di qualche cõsideratione. Laonde, il grand'amore che vi porto, hà finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere, che'l Signor Iddio mi ha aperto li occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) giouerà ai Lettori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da voi; anzi che tutte le altre, senza questa, non possono al buon frutto produrre.

La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare a tutti, & particolarmente a nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo essercitio dell'Agricoltura li farà abbracciare le virtù, e lasciare i vitij cagionati dell'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo cõ l'assiduo essercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo: Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quãtità di frutti, e quelli conseruare con buona diligentia. Ilquale merita da quanti sono buoni esser aiutato, come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si hà buona cognitione; poiche non tutti i rimedij giouano a tutti vgualmente; anzi che quello che ad vno gioua, assai uolte ad vn'altro nuoce, come si vede, che la medicina in vno suggetto ad vno cagiona la sanità, & all'altro cagiona la morte: è necessario adunque, chi vole giouare all'amalato, conoscer la cagione della infirmità; perche in questo consiste la eccellentia del Medico, altramẽte volendoui giouare, li daria notabil danno, e forse la morte. Quello che più d'ogn'altra cosa contamina l'animo, distrugge il corpo, & consuma la robba a'gentilhuomini Bresciani, è la ventosità, l'esser troppo gonfii, vani, leggieri, ambitiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa vẽtosità è quella che cagiona cosi grãde leggierezza, mescolata con la pazzia del cõtendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, & di sotto per la strada, della qual cosa tut-

ti i forastieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per vna gran vanità, & estrema pazzia. Perciochè, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtù, e bella creanza, carica ancor'il corpo di ferro, co'l farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi: consumādo ogni giorno facultà nel nutrire tanti animali, che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti, nelle prigioni, & in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gōfi, & troppo pieni di ventosità. Frà la molta coppia di frutti, che per infinita bontà di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la ventosità sopra tutti vi sono gli Anesi, per essere perfettissimi a tale infirmità: senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, & molto dilettevoli. Vorrei adunque che nel principio del vostro Libro haueste trattato di questo frutto cosi gentile, & cosi necessario alla salute de' nostri Cittadini: insegnandoli a raccoglierne gran quantità, persuadendoli ad vsarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano se gli Anesi non gli aiutano. Et veramente questo era suggetto per vna Giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa nè più vtile, nè più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle volte noceranno. Et acciochè non restiate suspeso, che questo non sia vero: voglio discender al particolare, e farui conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro Libro, voi vi siete affaticato nel persuadere a i gentilhuomini Bresciani, che lascino la Città, & vadino ad habitar la Villa; se voi intendete che vi vadino cosi gonfi, & pieni di vento, come hora si trouano, non li potete dare il peggior ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini che vi habitano. Perciochè, doue nella Città per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori, & per la tema de i Magistrati, ò per non trouare qualche altro più matto, & più potente di essi loro, sono meno insolenti in villa, doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi: Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diuentare dissolutissimi. Non vedete voi, che nel Territorio, o quasi in ogni Villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro? Et però si vede, che senza Anesi si stà male alla Città, ma peggio alla Villa. Voi hauete fatto vna bella fatica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascere maggior quantità di frumento del solito; dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati da i barbelli, & dalle tarme ne i granari, & anco che le viti non siano rendutte dalle sonsogne; Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauer tanti rimedij contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tutto dì egli tien'appresso di se? I quali sempre

li man-

li mangiano, e li consumano in pochi dì, nõ solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolte; ma distruggono ancora tutte quelle cose, che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi braui, mangia ferri, tutta la Città lo vede di dì in dì. E però bisogna prouedere a queste cosi grosse tarme, e zaccaruole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni: ma ancor si gloriano senza modo, quando si ueggono in gamba due braghe di tanta grossezza, che à pena poßono andare, ò star à cauallo; facendo il brauo a costo del patrone; ilquale, hauendo vsato ogni industria per conseruar 25. sacchi di frumento, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità, ma stando quella non vi può eßer cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissimo: Che a i vani, & a gli ambitiosi, non si potendo sanar da questa pestifera infermità, sarebbe lor' vtile il non hauere nè quantità di robba, nè prosperità di corpo, poiche la pouertà, e l'infermità molte volte fanno l'isteßo effetto de gli Anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantità de gli Anesi, stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verità vi farà veder incontrario, poiche quasi ogn'uno patisce di questa infermità: onde per maggior chiarezza uoglio dirui in che modo intendo questa materia. Io considero che ci sono tre sorti di ventosità, lequali per distinguerle chiamiamo vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa è facile da conoscere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, huomini braui, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare, ma solleciti nel dissipare, pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'vscir di quelli, non estiguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro maggiore, comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo che l'honor sia vergogna, e questo sia honore, procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo eßer sempre li primi, e a meritare esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro, che insolentia, vanità, pazzia, e leggerezza, nè altro fine possono hauere se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocre, non è tanto grossa, quanto è la precedente, e non è cosi sottile, come si troua la sussequente. Questa è compagnata col viuer politico ciuile, e con la prudenza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende. Et in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, accioche habbiano le prime dignità, e i primi offici. Si humiliano per esser essaltati, & si dimostrano

mostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presenza colui, che poi biasimano in absenza. Vsano buone parole à tutti, ma fanno buoni fatti à pochi. Et questi credono poter seruire à Dio, & al mondo in vn tempo stesso, non considerando che la sua infinita Sapienza ha detto. Ch'egli è impossibile seruir a tutti, e che amandone vno, bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, con gli effetti non si può seruire, & amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien amato da douero. Colui in apparenza serue al Mondo, accommodandosi cosi nel vestire, quanto in altre attioni (che però non sian di peccato) al viuer'vniuersale per poter meglio seruire al Signor, da douero merita laude, & honor, e di questi se ne parlerà nella terza specie. Hora diciam di coloro che fanno il contrario, i quali seruono a Dio in apparenza, e con gli effetti seruon' al mondo; Come noi vediamo, che non seruono a Dio; ma essi seruon' di lui, e della religione per hauerne vtilità, e riputatione, costoro mostrano la religione, e la santità cō la lingua, & con le mani, eccetto quando sono spinti dall'ambitione: laquale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi, venendo al vostro fondego degli Anesi, vi prego che gliene date abondantemente, acciochè l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser'estimati, & honorati per l'auenire si seruano del mondo per seruir a Dio. La terza specie della ventosità è sottil, laquale è difficile da conoscere, ma assai più difficile da sanare: perciochè per sua diffesa hà sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri. Et questi huomini sono di due sorti. La prima sono gl'Ippocriti simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi; iquali sono in apparentia santi, & in essistentia Diauoli. A costoro dubito che gli Anesi giouarebbono poco, per esser la loro uentosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma aßai, perciochè, lentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor errore. La seconda sorte di quelli huomini che cō lealtà, & sincerità di cuore han'abbandonato il mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro che interiormente hanno abbandonato veramente il mondo, benche esteriormente paiono del mondo; perche il Signore non riguarda a i panni, ne altre cose esteriori, ma al cuore solamente: iquali, meritano d'esser amati, imitati, & hauuti in quella più riuerentia che possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ventosità, che tiene il nemico apparecchiata di coutinuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appreßo Dio. Questa ventosità (come ho detto) è difficile da conoscere, & difficilissima da curare; perche

com'è

com'è entrata in loro, à sanarli bisognerà darli maggior quantità di Anesi, e sempre di più perfetti. Et però è di necessità che si conseruino del tutto da questa peste, e di poi che hanno fatto; quanto per loro possono fare à honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, e confessino con la bocca che sono inutili seruitori, che da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli non hauran bisogno di nostri Anesi per scacciare la Ventosità, ma ben per conseruarsi, e de i più fini, poi che il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che li giouarà il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumento per faruene espedire buona quantità, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmità. Si che non dubitate di non ritrouarui buon spaccio: anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino: poiche ogni età, ogni sesso, ogni stato, & ogni conditione de i mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de belli vestimenti, essendo laudati, & presenti a gli altri, quanto se ne allegrano, & ne vanno gonfi, & pel contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tutto questo nasce dall'esser più, e meno estimati, il che non procede da altro che dalla Ventosità.

La adolescentia, & la età virile è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et quel ch'è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera Ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, e lodare il tempo passato, e biasmare il presente, non procede da altro che dalla Ventosità, anzi che quella maledicentia è cagionata da questa maledetta radice, parendo che per l'abbassare, & biasimare altri (& specialmente della loro qualità, et professione) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto può la Ventosità ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poiche in loro è veramente la sua perfetta habitatione; La quale, benche stia volentiera ne gli alti palazzi, e stanze regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia, e nelle più vili habitationi; onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i Prencipi cagiona le guerre, le oppressioni de' sudditi, le distruttioni de paesi, e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali, vsurpando quello de vicini, e deprimendo altri, per essaltare se medesimi; Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri, pochi ne vanno essenti, dicon anco i vostri Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer i più belli animali che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa và troppo in lungo. La Ventosità si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle Mitri, a i

capelli a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni, hora alla scoperta, & hora mascarata; muta habito, e muta nome. Vadi nascosto, che tal'hora è quasi visibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiue, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza masca ra, essendo da tutti conosciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate dal mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti; ma non sono però tali, che se l'huomo stà auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse; come ne dirò alcune. Alle attioni del cercare, e procurare le dignità, & i magistrati, questa ventosità s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, ò con l'habito del timore, che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro di temere, che non inuitino altri a farli peggio, & non voler nodrire la insolentia. Poi all'operatione del perdonare del fare vendetta ella, s'accompagna con l'habito dell'honore, della scontentezza de' parenti, & amici: dicendo che così fanno gli altri che sono prudenti, e che tutti non possono esser Chietini, e questi essempi vi bastino. Poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e mascare questa mala bestia della ventosità s'accompagna con le operationi di tutti quelli, che si credono esser sapienti, e di viuer ben al mondo. Io ho chiamata questa Ventosità mediocre, perciochè non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta; anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre ingannati da lei. Nè anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento, non la veda, e conosca molto bene; perche alle operationi che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la vesta della santità, di vna vita essemplare, e d'vn riformatore di costumi, acciochè sia ammirata, & lodata da tutti. Questa ventosità è tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gl'istessi che la fuggono. Oltra ch'è tanto ardita, & sfacciata, che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accompagnarsi seco, e continuarla, non lasciar il mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine col digiunare, con l'orare, con la castità, & verginità, con la vita religiosa, e seuera; con la patienza, e perseueranza nel bene; e finalmente non lascia pure vna sola virtù ch'ella non se le vogli mescolare, dico sino con l'humiltà; ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'vna è, che quella istessa opera santa di voler essere libero da ogni Ambitione, & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di Ventosità, non è sicura dall'istessa Ambitio-

ne, nè della medesima Ventosità. Et l'altra è, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita mia, ma ancora nell'altro della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir costantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno, che Christianamente, e resta eternamente dannato.

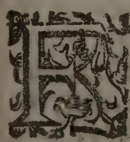
Io mi son disteso più di quel ch'era il mio volere, per farui in parte conoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa così necessaria impresa, poi che sarà ornamento grande al vostro Libro, e d'infinita vtilità alli vostri compatriotti, & anco a voi di molta satisfattione.

Ho lasciato nell'vltimo quello che più importa, cioè, a che modo si debbono, vsare questi Anesi; Se io ho bene osseruato il vostro procedere. Voi hauete fatto l'vfficio, e di buon'Agricoltore e di eccellente Medico, mostrando la via di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di vsarli e per cibo, e per medicina. Il mio riccordo non debbe punto deuiare da questo bell'ordine; e tanto più, perche non essendo gli Anesi ben preparati, non produrranno quei buoni effetti che si desidera, & la tanta fatica restarà senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi a questo modo. Che primamente stiano infusione quanto più si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche quanto più vi staranno, tanto più facilmente scacciaranno ogni sorte di ventosità. Se questo mio ricordo vi piace, ne resto contentissimo, & se ancora nò, accettate almeno il mio buon'animo, & conoscete che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Genaro 1560.

Il vostro Caualier.....

AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.



Ra tutte l'altre gratie singolari, che più uolte mi siano venute nell'essermi io trouato con l'Eccellentiss. Sig: Marchese nostro di Soragna, stimo che questa vltimamente mi occorresse singolarissima, & giocondissima, quando essendo io con sua eccellenza venuto a Virola dall'Illustriss. Signor Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbe occasione di goderui quiui alcuni dì, che vi ci trouaste presente. Nel qual tempo tanto maggiore si fece la contentezza mia, quanto vedendo esser voi accarezzato, & honorato per amor della vostra molta virtù da Sua Eccellenza, e da

quelli Illustriß. Signori, compresi doppiamente i valori, e l'humanità vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, & à farmi partecipe de vostri cortesi affetti, e de i vostri facondi ragionamenti, iquali accompagnati dalla bontà della vostra natura; mi vi fecero prigione, & vaghissimo di starui ogni hora appreßo. Perciochè se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & fecondo, è vna catena de gli animi de gli ascoltanti: che dourà poi esser quello dell'huomo dotto, & eloquente, che secondo la diffinitiõ dell'oratore sia ancho pieno di bontà, & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi? Per la qual cosa venuto a Soragna, come che io hauessi più, e più volte prima letto il vostro bellissimo Libro, tornai nondimeno à pigliarlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro venerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi misi a rileggerlo auidamente, con infinito diletto: poiche con più affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, e d'amore è conosciuto, che di chi per sola fama habbiamo notitia, & in questa lettione venni a considerare, che se Socrate, Platone, & Aristotile per hauerci mostrato le virtù morali, meritarono statue, & d'eßer chiamati Semidei; molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per hauere scritto con tanta facilità di stile il vero modo di coltiuare i campi, e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'Arte, e la Natura, vera ministra della diuina Prouidentia possano operare. Perciochè voi insegnando co'l mezo delle lodatissime vostre vigilie al mondo l'essercitio della santa Agricoltura, cosi celebrata da tanti huomini Illustri non pure apportate il ben viuere al genere humano, ma anco la salute a' corpi, e la eleuatione all'intelletto per contemplar le cose prodotte da sua diuina Maestà con si misterioso, & infallibile ordine: onde nasce la consideratione della incomprehensibil sapientia, & onnipotentia del gran Padre eterno, & consequentemente la veneratione, l'oßeruanza, il timore, e l'amor di esso; l'astrattion delle opere non buone, e gli effetti delle buone, co'l mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta; si camina, e si peruiene a quell'vltima beatitudine, e riposo, che solo deue eßer dall'huomo bramato, & ricercato. A questo modo, Signor Gallo s'acquistano le corone, che soleuano anticamente esser date, ò a i trionfanti, ò a i liberatori delle Città, e de i Cittadini, ò ad altri simili: perche co'l vero modo di coltiuar la terra, che da voi è insegnato voi liberate le intiere prouincie, non che Città, dalla pouertà, e dalla fame, & infiniti che marciuano nell'ocio: rotti gli esserciti de' cattiui pensieri: con questo santo essercitio insegnate à trionfare contra il mondo, e contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra quanto voi siete stato il primo di questa età, che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar cosi difficile, & animosa impresa

presa, e della quale cosi felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questi tempi, che hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, & di godere un gentilhuomo tanto fruttuoso, & utile al mondo: e felicissimo veramente mi tengo io, che ho hauuto dono di ragionare, & di contrahere stretta amicitia, con cosi virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando dalla vostra bontà sarò adoperato in qualche suo seruitio, nel quale son certo che niuno sarà più vfficioso di me, secondo che niuno è più pronto in amarui, ne è per esser più diligente in seruirui.

Se io mi conoscessi in qualche parte degno; ui pregherei che mi faceste gratia di baciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell'Academia Occulta, continua produttrice di frutti, che talmente riescono contrari al nome loro, e che faceste lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affettionatissimo, ma perche me ne conosco indegno, però restandomi co'l desiderio di seruirui, & di esser da voi amato, non vi affaticherò più, & vi pregherò lunga vita, e felicità d'ogni vostro disegno.

Di Soragna alli 8. di Giugno 1568.

Romanino Cornacchia.

AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.



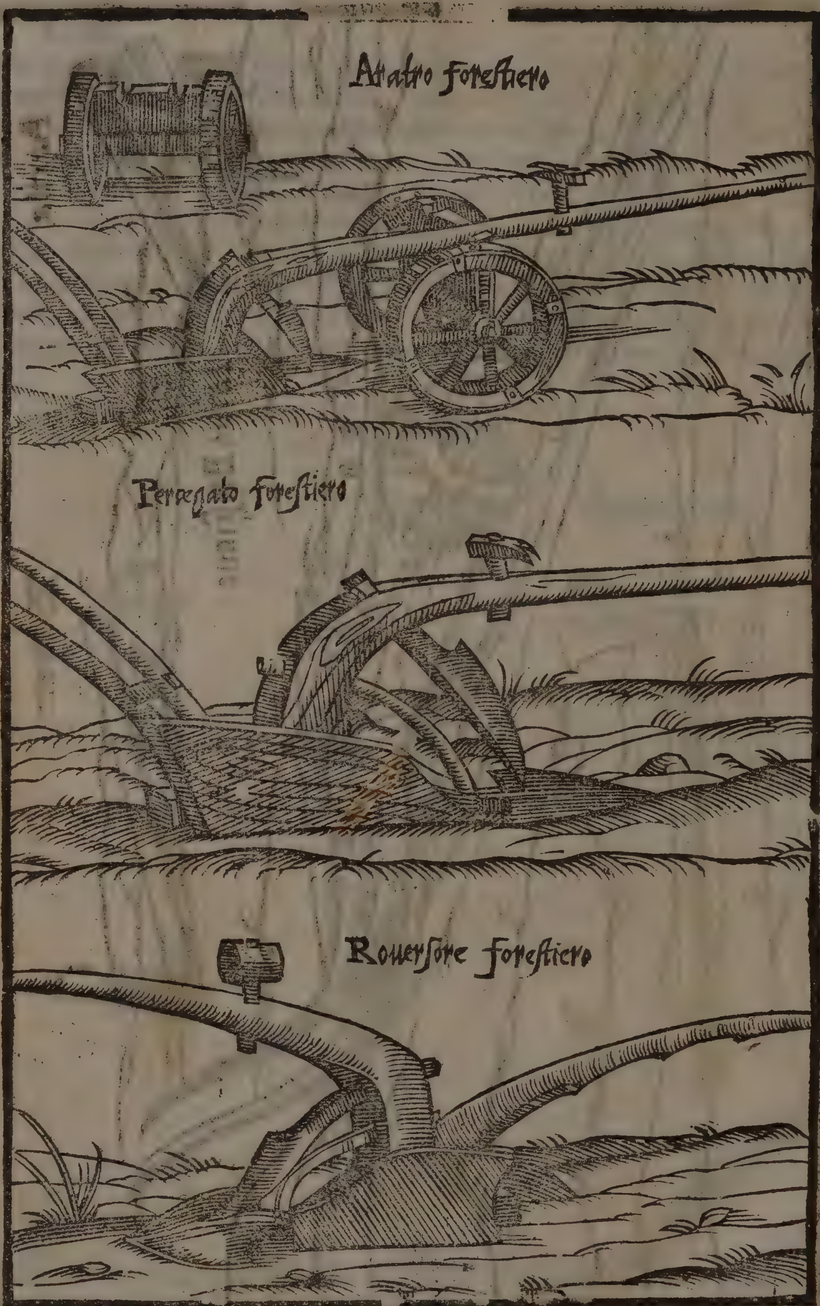
Vantunque ne i molti ragionamenti nostri di Virola, io conoscessi in parte il valore, e la gentilissima creanza vostra, non però conobbi cosi bene l'altezza del vostro bell'intelletto, come hora mi hà fatto veder la vostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nella quale voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non già perche in me siano quelle virtù che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare, che io sia dotato d'alcuna cosa, per la quale possa giouar'al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, che io ho conosciute nella Patria, ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle, e per metterle in prattica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra, ma breue, & secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che hauerò continua memoria del vostro honorato nome, il medesimo prometto di

fare verso del nostro dolcissimo, e giocondissimo fratello M. Cornelio Aleotti vostro compatriotto: Ilquale fù il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustrissimo mio Signor Ranuccio, e tutti gli altri Illustrissimi Signori, che vi si trouarono à quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome vostro i nostri Signori Academici, ecceto che M. Thomaso Porcachi, il quale ha lodato grandemente la vostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccellentissimo Signor Marchese vostro Signore, e honoratissimo patrone, che il Signor Iddio feliciti sua Eccellentia nelle sue Illustriss. nozze, e in ogni altra attione, il medesimo sia da voi.

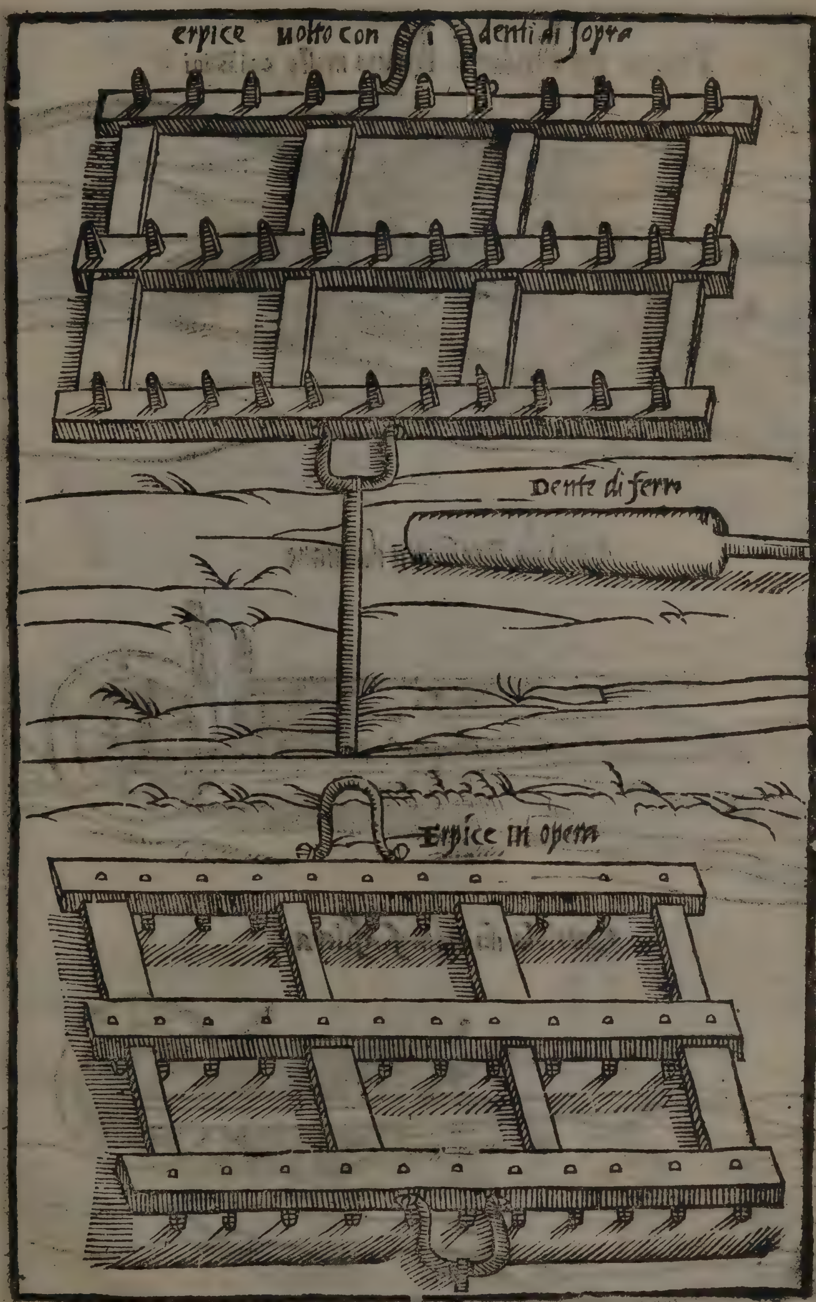
Di Brescia alli 13. di Giugno 1568.

Agostino Gallo.

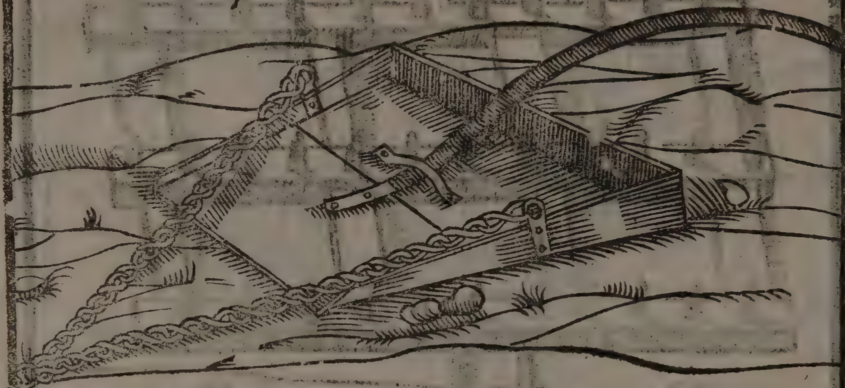

Accetta
Zappone
Aratro Bresciano
Zappa



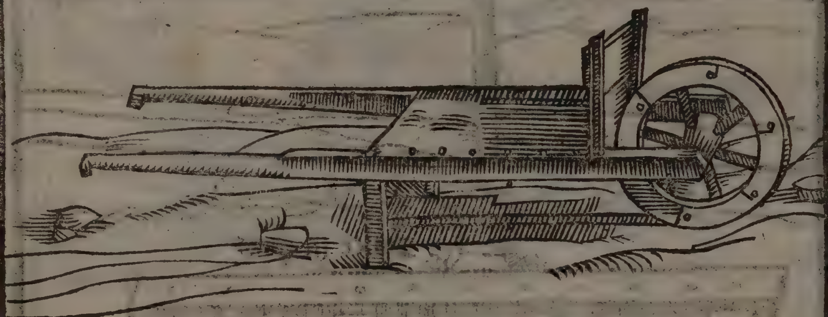
Aratro forestiero
Percegato forestiero
Rouersore forestiero


erpice uolto con i denti di sopra
Dente di ferro
Erpice in opera

Traina per condur il terreno mosso coi Buoi

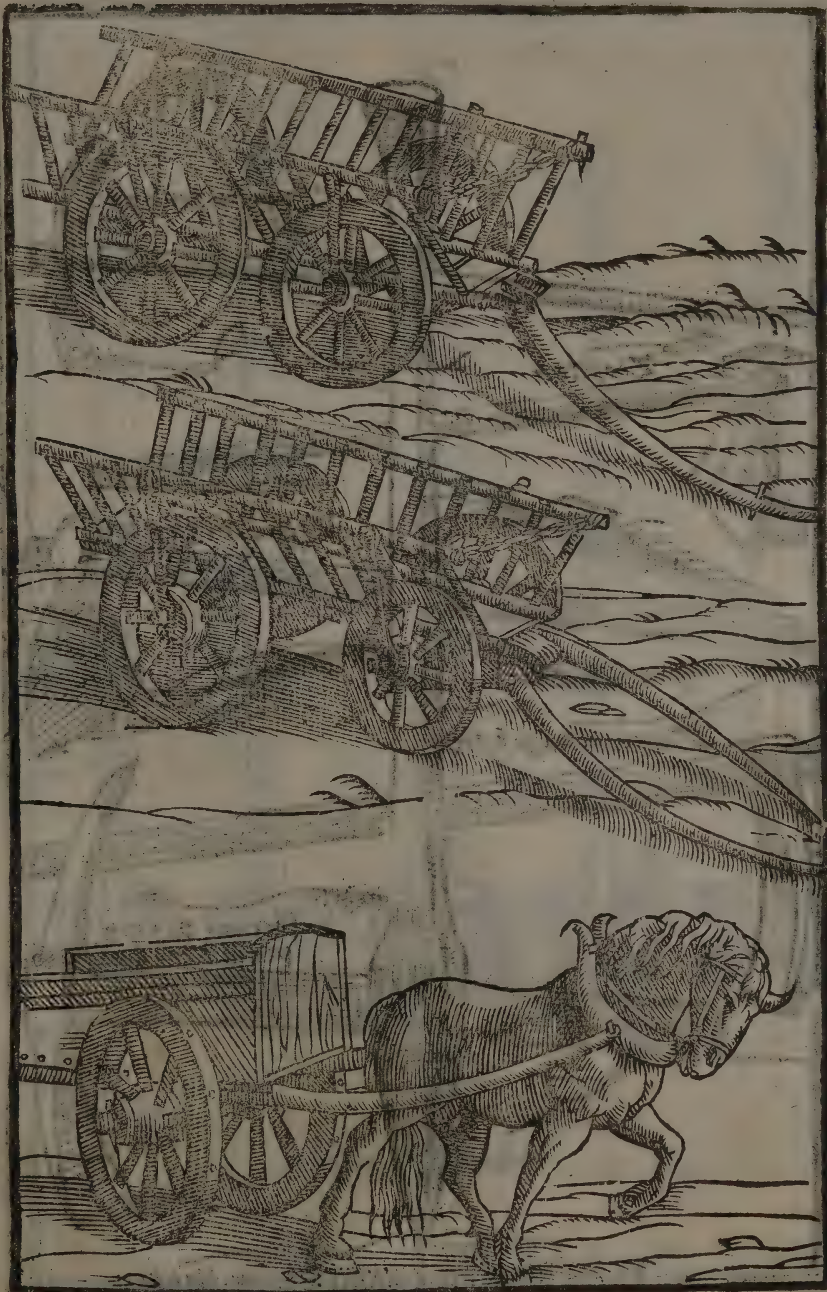


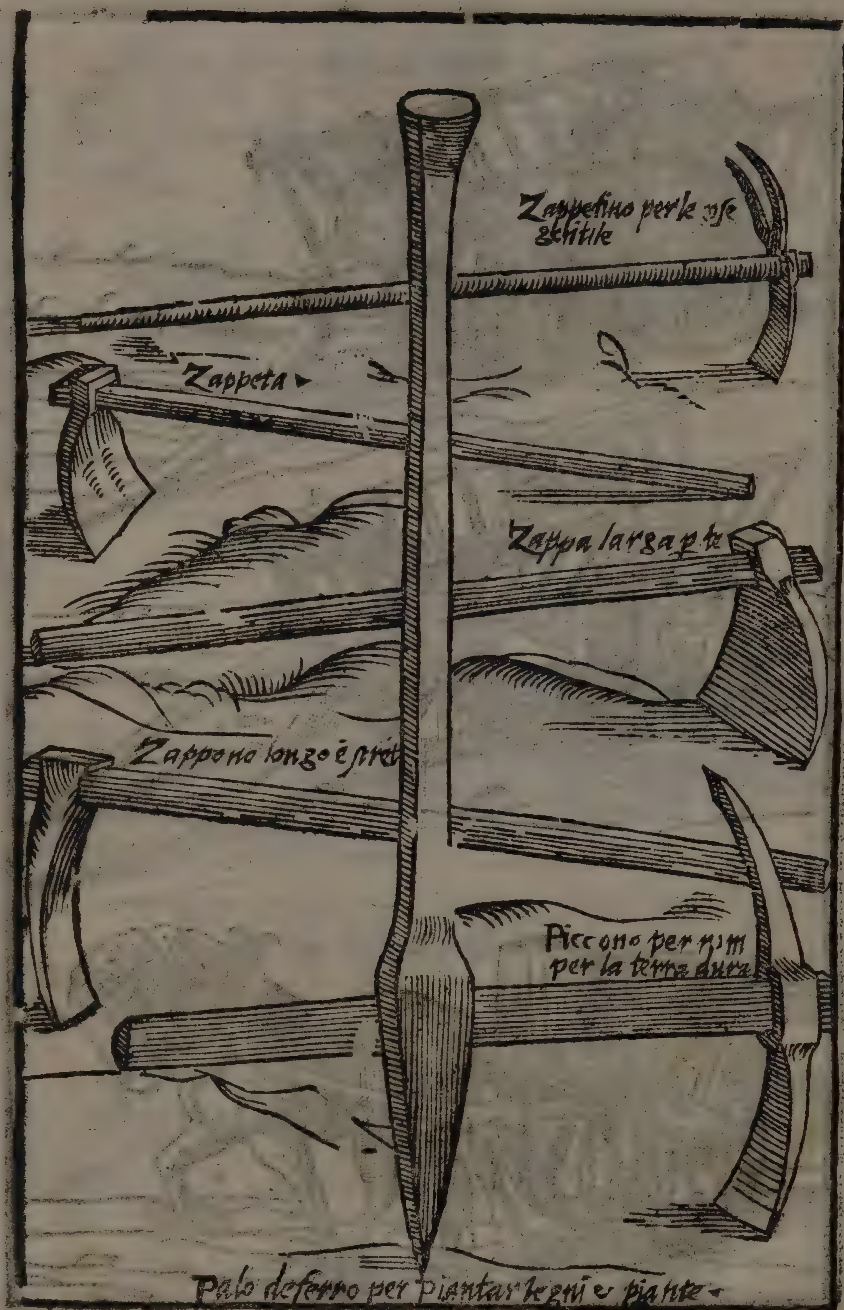
Carriola Bressana da mano

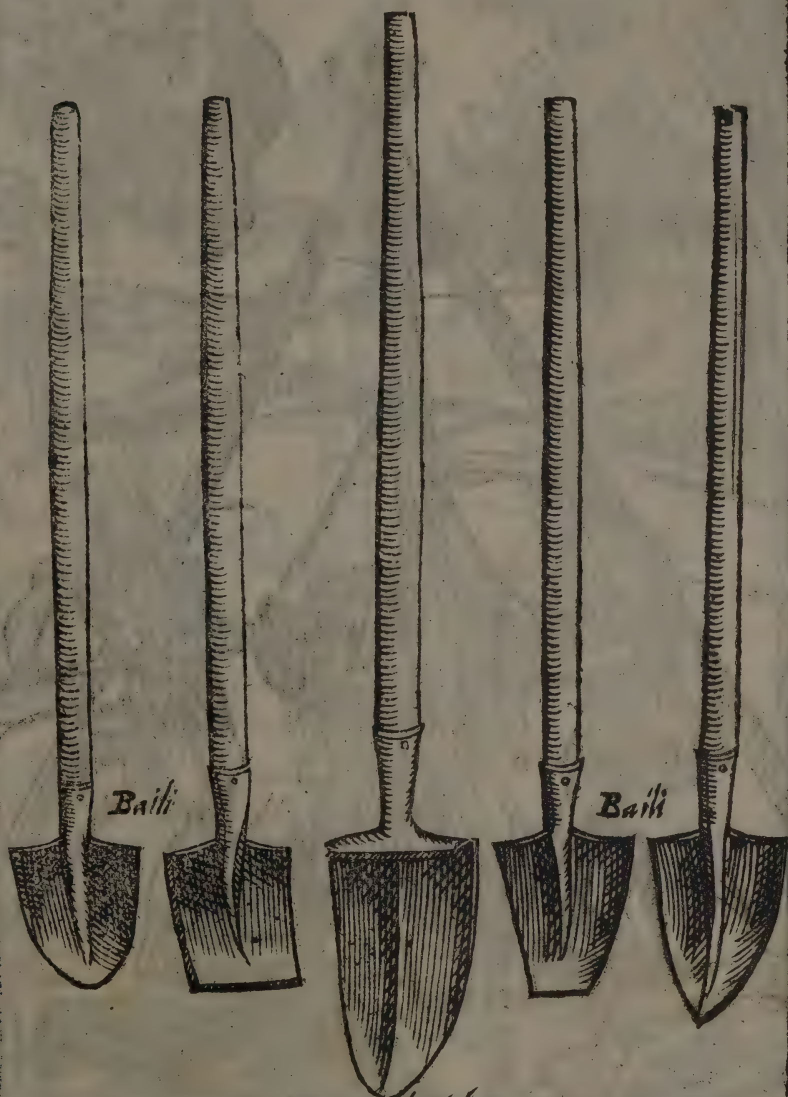


Carriola da mano forestiera

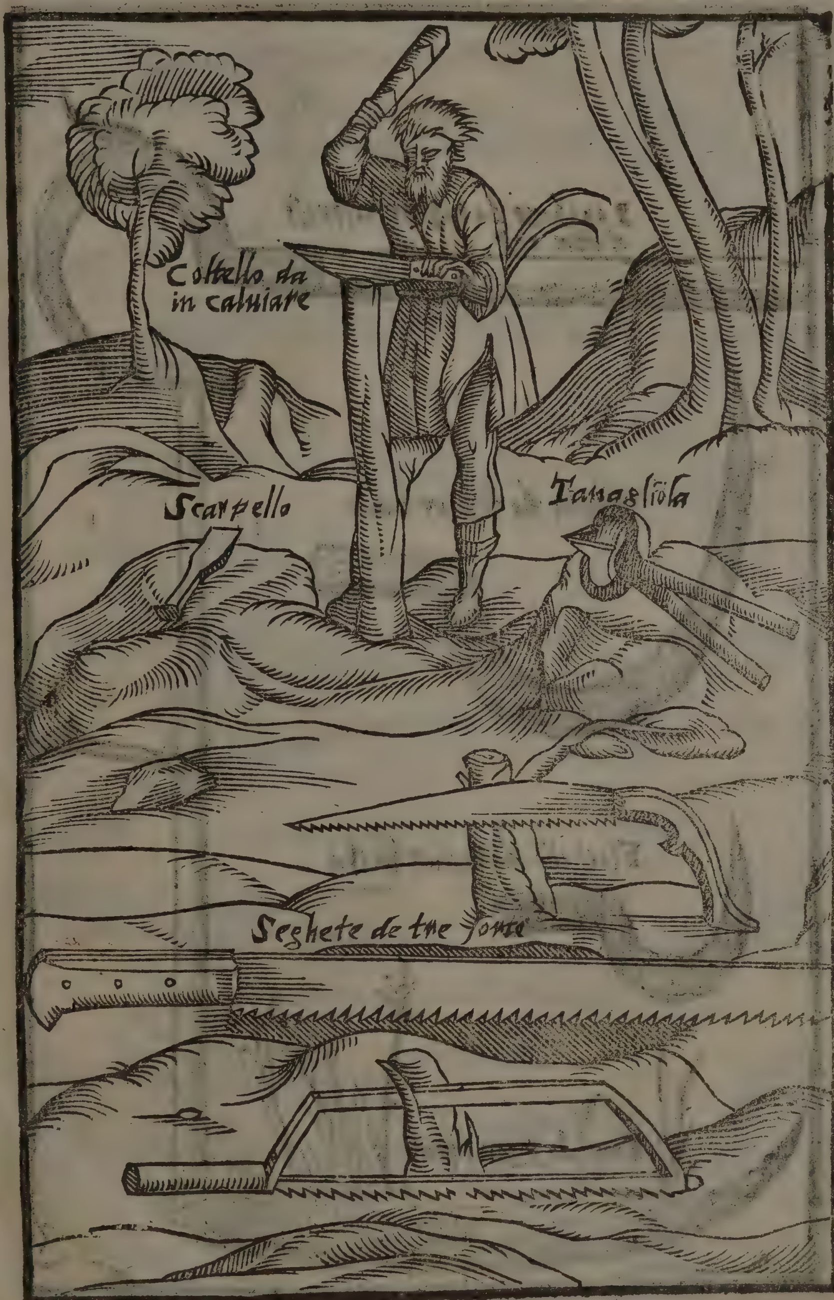


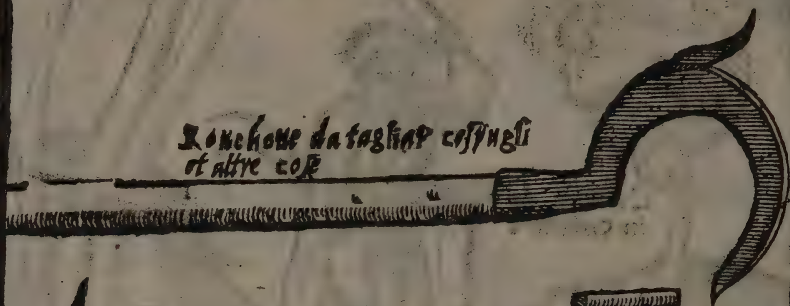


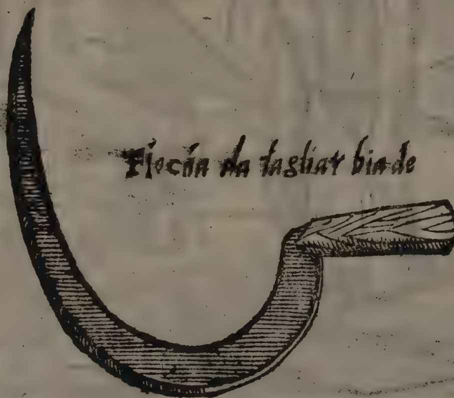

Zappetino per le cose
gentile
Zappeta.
Zappa larga p te
Zappono longo e stret
Piccono per rom
per la terra dura
Palo de ferro per piantar legni e piante.

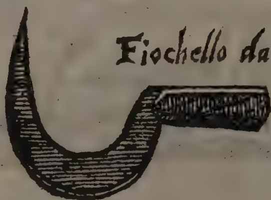

Baili
Baili
Vanga d hortolano

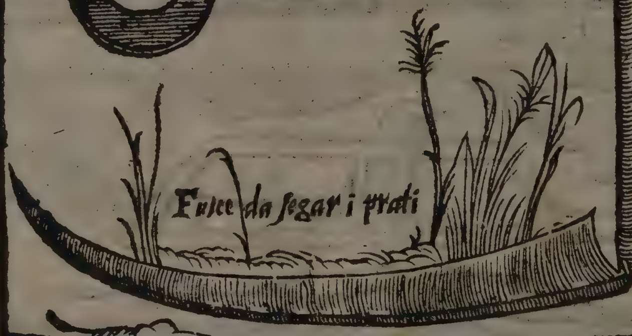

Crinello rouerso

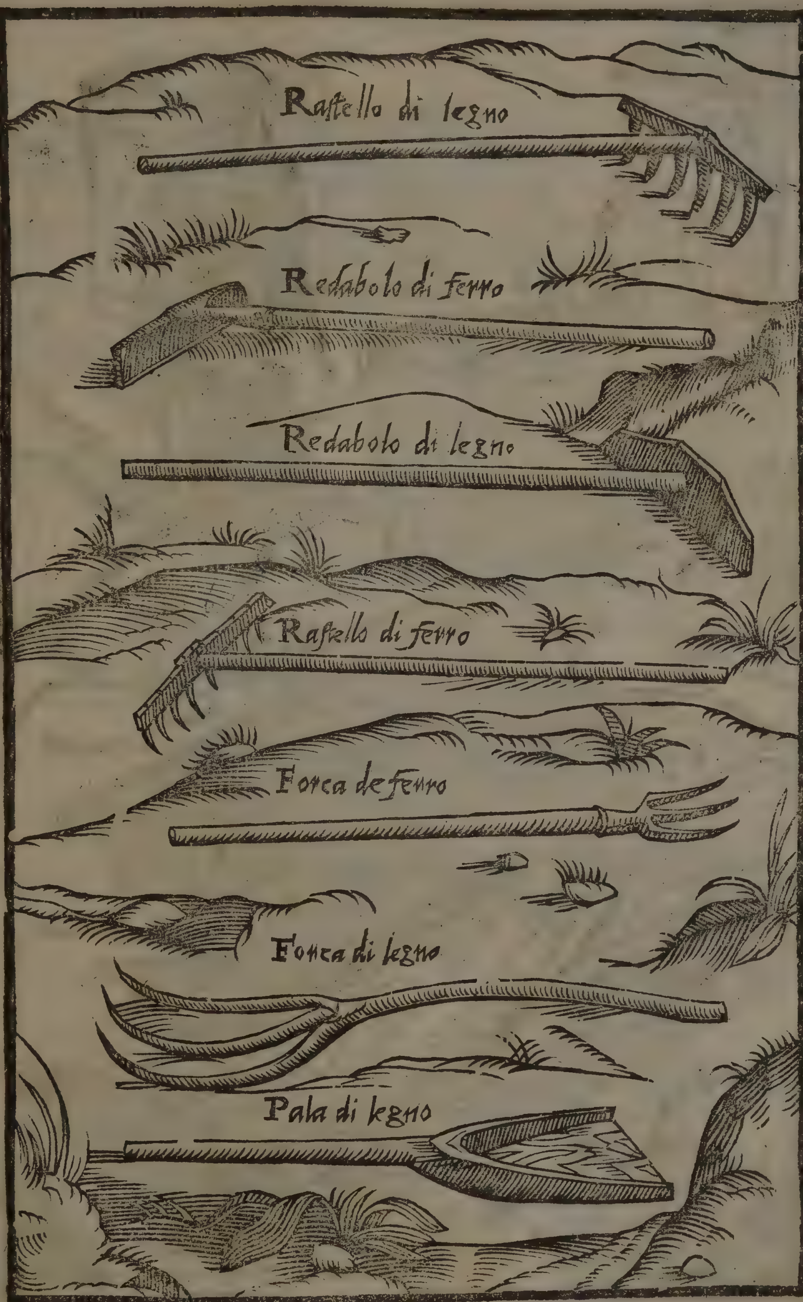

Coltello da
in caluiare
Scarpello
Tanaglióla
Seghete de tre sorte


Ronchone da tagliar cespugli
et altre cose

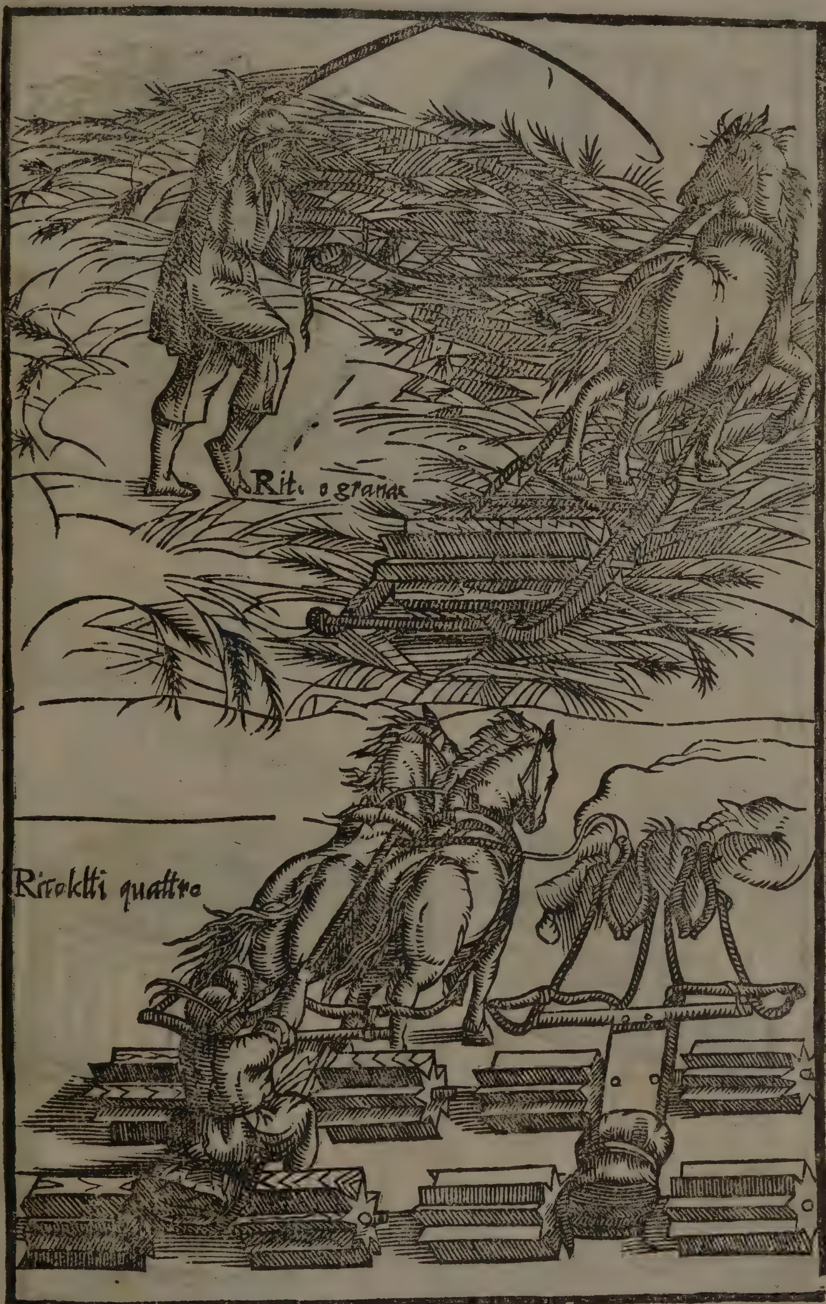

Fiochin da tagliar biade


Fiochello da tagliar lherba


Falce da segar i prati


Rastello di legno
Redabolo di ferro
Redabolo di legno
Rastello di ferro
Forca de ferro
Forca di legno
Pala di legno


Soio
Benacetto
Benacia grande per condur lune



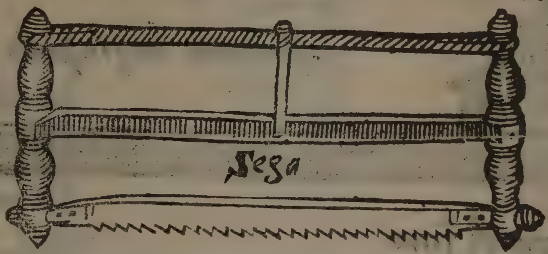
Rit. o granac
Ritoltti quattro


tina per condur uua
Tinaccio quadro fatto
con incastro.
tina


Vezze
Lora
Carrario
Barili


Podetto forestiero
Fokio
Podettino
Podettino
Podetto cō rampina
Podetino col manico di legno
Podetto col manico dilegno

Segutta da scauezar arbori grossi



Lucerta



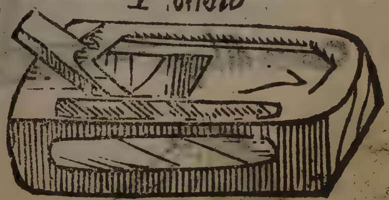
Piomin



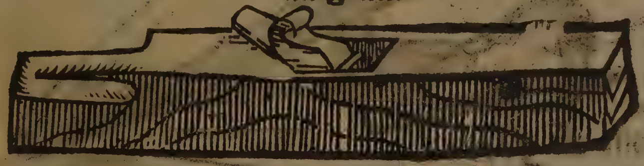
Piottino



P.onetto

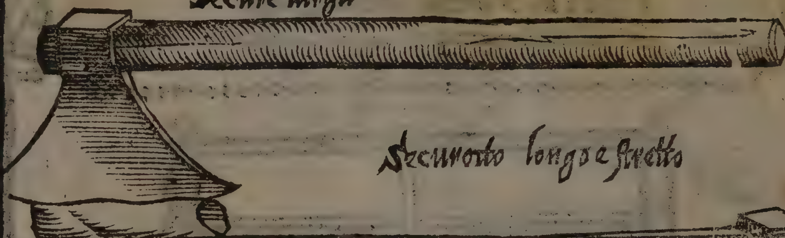


Piolla grande



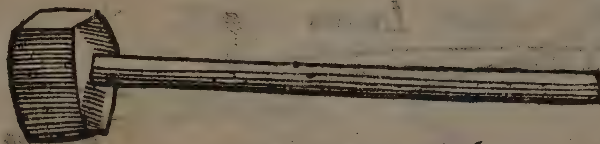
Istrumenti di Shieppar gli arbori

Secure larga

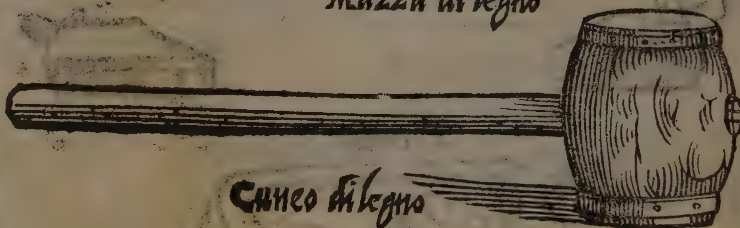


Securotto longo e stretto

Mazza di ferro



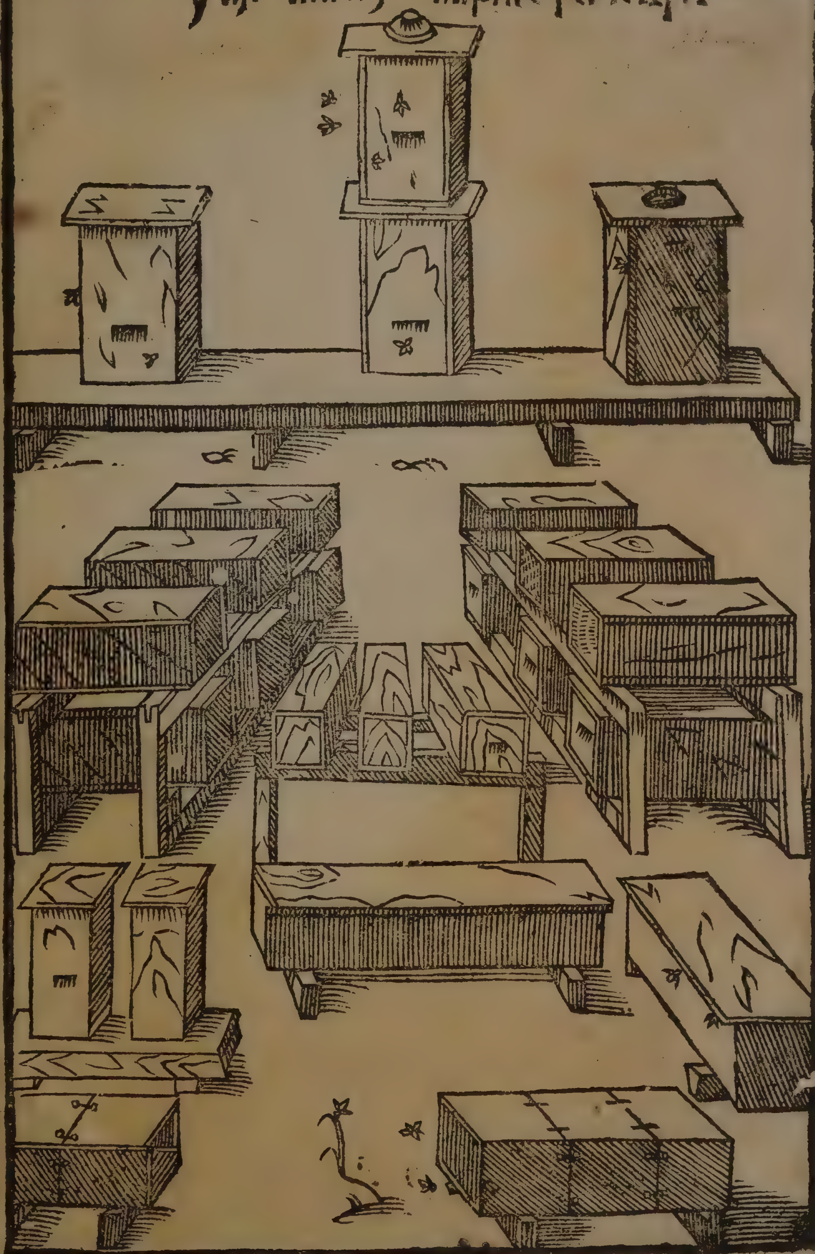
Mazza di legno



Cuneo di legno



Cuni di ferro


Vasi diuersi daprire per le Api.

